


Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 4 mai

 Concombre
Lentilles, petits légumes à la coriandre
Fromage
Gâteau au fromage blanc

Mardi 5 mai

Macédoine
Encornet à l'Armoricaine
Riz
Yaourt
Fruit

Mercredi 6 mai

Menu affiché sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi 7 mai

Carottes rapées
Lasagne de boeuf
Fromage
Salade de fruits

Vendredi 8 mai

Férié

Lundi 11 mai

Tomates
Nuggets de poulet
Frites
Fromage
Ananas au sirop

Mardi 12 mai

Piémontaise
Poisson meunière
Epinards
Entremet chocolat
Fruit

Mercredi 13 mai

Menu affiché sur le tableau d'affichage des Poussins

Jeudi 14 mai

Férié








Vendredi 15 mai

Férié



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Labels et Certifications

-  Bio
-  Produits à haute valeur environnementale
-  Local
-  Viande Française
-  Menu végétarien
-  Produit issu de la pêche durable ou équivalent
-  IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 18 mai Coleslaw Saucisse ● ● Lentille Fromage ● ● Compote	Mardi 19 mai ● Salade de pâtes, jambon, fromage ● Poisson pané aux céréales Courgette Fromage ● fruit	Mercredi 20 mai Menu affiché sur le tableau d'affichage des Poussins	Jeudi 21 mai Salade ● Ravioles aux fromages sauce champignons ● Fromage blanc ● ● Fromage blanc Brownies	Vendredi 22 mai Rillettes de Tours ● ● Sauté de dinde basquaise Brocoli ● ● Yaourt ● Compote ●
Lundi 25 mai Férié	Mardi 26 mai Taboulé Bouchées butternut, lentilles Carottes à la crème ● Fromage ● ● fruit	Mercredi 27 mai Menu affiché sur le tableau d'affichage des Poussins	Jeudi 28 mai Concombre ● ● Chili con carne ● Riz ● ● Fromage ● ● Compote ●	Vendredi 29 mai Chou-fleur vinaigrette Saumon béarnaise ● ● Pomme vapeur ● Fromage ● Fruit



Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas de livraison ou tout autre imprévu.

Labels et Certifications

- Bio ● Produits à haute valeur environnementale
- Local ● Viande Française ● Menu végétarien
- Produit issu de la pêche durable ou équivalent
- IGP / AOP / AOC / Label Rouge / Spécialité traditionnelle garantie

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivant : Céréales contenant du gluten, Crustacés, Oeufs, Poissons, Arachides, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, Lupin, Mollusques. Pour plus de renseignements, se reporter au tableau d'information sur les allergènes alimentaires ou après du service de restaurant scolaire. Les cas d'allergies connus des enfants doivent être signalés aux services scolaires et périscolaires et fait l'objet, le cas échéant, d'un Plan d'Accueil Individualisé.