





Menu




RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 27 avril

Salade de riz au thon
Cordon bleu 
Printanière de légumes
 Fromage 
Compote 






Mardi 28 avril

Salade verte 
 Jambon en sauce
Haricot vert
Fromage blanc 
Fruit

Mercredi 29 Avril

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 30 Avril

Pâté breton 
 Poisson à la maraichère
Pâtes  
Fromage
Eclair au chocolat 








Vendredi 1er 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.