

Menu

RESTAURANT SCOLAIRE



Lundi 2 Février

- Concombre
- Sauté de dinde basquaise
- Riz
- Fromage
- Fruits au sirop

Mardi 3 Février

- Velouté de poireaux
- Poisson meunière
- Ratatouille
- Fromage blanc
- Fruit

Mercredi 4 Février

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 5 Février

- Tomate
- Lasagne d légume
- Fromage
- Crêpe au Nutella

Vendredi 6 Février

- Haricot vert vinaigrette
- Tartiflette
- Yaourt
- Compote

Lundi 9 Février

- Salade de pâte jambon, emmental, oeuf
- Poisson à la bordelaise
- Epinards
- Petit-suisse
- Fruit

Mardi 10 Février

- Carottes râpées
- Saucisse
- Haricots coco
- Fromage
- Compote

Mercredi 11 Février

Menu affiché sur
le tableau d'affichage
des Poussins

Jeudi 12 Février

- Coleslaw
- Nuggets de poulet
- Frites
- Fromage
- Tarte aux pommes

Vendredi 13 Février

- Salade
- Bouchées petit-pois
- Pâtes
- Fromage
- Compote



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.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : 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.

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