

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

semaine du 29 avril au 03 mai 2024



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

<p>carottes rapées</p>	<p>salade de radis/quinoa</p>		<p>toast de rilette de sardine aux algues</p>	<p>Salade de radis</p>
<p>poulet grillé (fr)</p>	<p>rôti de boeuf(2)</p>		<p>ravioli potimmarron/emmental</p>	<p>Filet de poisson frais</p>
<p>blé</p>	<p>choux fleurs/pomme de terre</p>		<p>Spaghetti</p>	<p>Riz</p>
<p>Brunoise de légumes</p>			<p>salade verte</p>	<p>Brunoise de légumes</p>
<p>camembert</p>	<p>crème rapadura</p>		<p>Pain 1/2 complet bio</p> <p>Emmental</p>	<p>Pain 1/2 complet bio</p> <p>pavé corrézien à la coupe</p>
<p>compote</p>			<p>yaourt à la louche</p>	<p>kiwi</p>

Provenance locale

Aide UE à destination des écoles

Produits issus de l'agriculture biologique

(1) Viande de veau française et de race et d'origine Limousin (2) Viande de boeuf française et bio

Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage.

Informations sur les allergènes : Les plats servis au Restaurant Scolaire sont susceptibles de contenir des céréales contenant du gluten, des mollusques, des crustacés, des oeufs, du poisson, du soja, du lait, des fruits à coques, du céleri, de la moutarde, des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites, du lupin, des mollusques et de l'arachide