

# MENUS RESTAURANT SCOLAIRE

Semaine du 24 au 28 juin 2024





















Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

 <p>Salade de radis - </p>	<p>Melon</p>	<p>pastèque</p>	 <p>Pâté de campagne bio</p>	 <p>Toast au fromage </p>
<p>porc au caramel(3)</p>	 <p>polpettes mediteraneenes(2)</p>	<p>Blanquette de veau (1)</p>	 <p>falafels sauce au yaourt</p>	<p>moules</p>
 <p>riz</p>		 <p>pâtes</p>		<p>potatoes</p>
 <p>brunoise de légumes</p>	<p>haricot vert</p>		 <p>salade verte</p>	
 <p> Yaourt à la louche </p>			 <p><b>Pain 1/2 complet bio</b></p> <p> Tome à la coupe </p>	<p><b>Pain 1/2 complet bio</b></p>
	 <p>Riz au lait</p>	<p>Fruit</p>	<p>peche</p>	<p>fruit</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 Limousine (2) viande de boeuf française et bio(3)viande de porc française et label

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