



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 03 AU 07 AVRIL 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes et courgettes rapées SCE crème de vinaigrette 	Duo de tomate et concombre SCE au pesto 	Salade de pâtes au surimi (coquillettes ,tomate, concombre, surimi) 	Taboulé oriental (semoule,tomate,concombre,raisins,poivrons, vinaigrette) 	Œuf mimosa
Egrainé végétal SCE Italienne 	Cotriade de poisson a la bretonne 	Chipolatas grillés 	Escalope de volaille Viennoise 	Paupiette de veau
Coquillettes 	Riz IGP pilaf 	Haricots verts 	Poêlée printaniere (PDT,carottes petits pois) 	Duo de lentilles
// 	Gouda 	Fromage 	// 	//
Crème chocolat 	Compote de pomme et son biscuit palmier 	Fruit de saison 	Fromage blanc à la vanille 	Yaourt brassé aux fruits
REPAS	VEGETARIEN			

PN°3

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

- Circuit court et produit local
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT



Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.