



MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 20 AU 24 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé oriental senteur de menthe (semoule, concombre, tomate, raisin sec) 	Carottes et courgettes rapées SCE crème de vinaigrette 	Salade maïs et asperges 	Salade composée au thon (coquillettes, thon, vinaigrette) 	Duo de tomate et concombre SCE au pesto
Emincé végétal à la provençal 	Chipolatas au four 	Emincé de bœuf sce petits légumes déglacées 	Aiguillette de volaille sce petits légumes 	Cotriade de poisson sce rouille
Pommes de terre risolées 	Chou romanesco 	Spirales demi-complètes 	Julienne de légumes multicolore 	Riz IGP pilaf
//	//	//	Fromage qui rit 	Gouda
Fruit de saison 	Yaourt sucre de canne brezh abricot 	Produit laitier 	Fruit de saison 	Compote de pomme saveur biscuitée

Repas végétarien

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 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.