







Restaurant scolaire

Menus du 19 au 23 février 2024	lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Hors d'œuvre	● Crudités	● Potage de légumes	● Salade de mâche	● Salade Coleslaw*
Plat chaud et garnitures	● Mijoté de haricots rouges au maïs ● Riz 	● Bœuf Stroganoff  ● Purée de pomme de terre	● Mastillettes  ● Sauce carbonara aux poireaux	● Poulet rôti   ● Gratiné de légumes
Produit laitier		● Fromage		● Fromage
Desserts	● Crème fermière à la vaville 	● Fruit de saison	● Gâteau d'anniversaire	● Dessert
MENU VEGETARIEN		Ecrasé de pomme de terre à la lentilles	Mastillettes à la crème de poireaux	Poisson crème de citron

* Carottes, chou blanc, vinaigrette.

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré

- Viande, poisson, oeu
- Produit laitier
- Matière grasse cachée



Cuisine maison : Les viandes entières de **porc**, de **boeuf**, de veau et de **volaille** sont : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.
 Allergies et intolérances : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.