

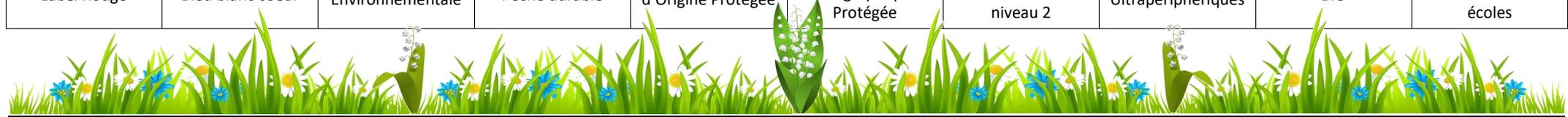


# Menus Restaurants Scolaires



- ⇒ Des repas préparés tous les jours sur place par l'équipe de cuisine,
- ⇒ Des menus validés par notre diététicienne selon un plan alimentaire,
- ⇒ Pain fabriqué par les artisans boulangers de Romorantin.

Label Rouge	Bleu blanc coeur	Haute Valeur Environnementale	Pêche durable	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Certification Environnementale niveau 2	Régions Ultraparéennes	BIO	* Aide UE à destination des écoles



## Mai 2024

Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 Victoire 1945	Jeudi 9 Ascension	Vendredi 10
Tomates / mozzarella Aiguillettes de poulet panées <b>UE</b> Macaroni <b>Bio</b> Compote de poire	Lentilles à la vinaigrette <b>Bio</b> Veau Marengo <b>VF</b> Carottes Vichy Fromage Beignet de framboise			
Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15 Centre de loisirs	Jeudi 16	Vendredi 17
Concombre à la vinaigrette Lasagnes la bolognaise <b>VF</b> Purée d'abricot <b>Bio</b>	Filet de maquereau à la moutarde Bœuf bourguignon <b>VF</b> Purée de brocolis <b>Bio</b> Fromage blanc* <b>Bio</b> Fraises de la ferme	Tomates à la vinaigrette Dos de colin Riz <b>Bio</b> Fromage Cocktail de fruits	Radis / beurre Jambon braisé <b>UE</b> à la moutarde Boulgour <b>Bio</b> Yaourt de la ferme Banane	Pâtes tricolores / tomates Flan  de courgettes gratiné Tarte aux pommes <b>Bio</b>

Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnements, les repas sont susceptibles d'être modifiés.

VF ou UE Viande d'origine Française ou d'Union Européenne.

Repas Végétarien

