

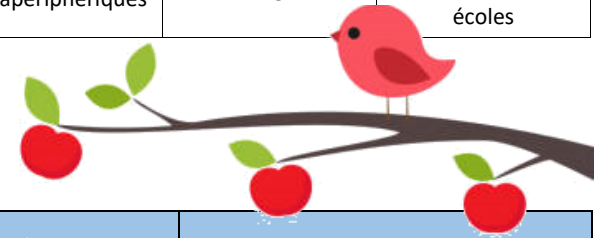
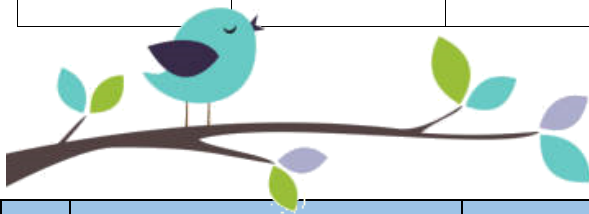


# Menus Restaurants Scolaires

- ⇒ 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,
- ⇒ Repas végétarien



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



	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 Centre de loisirs	Jeudi 13	Vendredi 14
M A R S	Betteraves cuites Saucisse fumée <b>VF</b> Lentilles <b>Bio</b> Fromage Fruit de saison	Céréales Méditerranéennes <b>Bio</b> à la vinaigrette Pané blé emmental épinards Purée de potiron et de pommes de terre Crème crousti chocolat	Mousse de canard Filet de poulet <b>VF</b> Sauce champignons Chou-fleur <b>Bio</b> Fromage Fruit de saison	Feuilleté poulet / poireau Poisson frais au beurre blanc Carottes Vichy Fromage blanc* <b>Bio</b> Banane	Céleri rémoulade Blanquette de veau <b>VF</b> Riz <b>Bio</b> Fromage Liégeois pomme abricot
	2 0 2 5	Lundi 17	Mardi 18	Mercredi 19 Centre de loisirs	Jeudi 20
Carottes râpées Paupiette de dinde <b>VF</b> Boulgour <b>Bio</b> Fromage* <b>Bio</b> Fruit au sirop		Pizza au fromage Filet mignon de porc <b>UE</b> sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts Fromage* Fruit de saison	Chou chinois Saucisse de volaille <b>VF</b> Frites Velouté aux fruits Fruit de saison	Sardine / beurre Poulet rôti <b>VF</b> Poêlée campagnarde Flan vanille nappé de caramel <b>Bio</b> Fruit de saison <b>Bio</b>	Potage de légumes Pâtes <b>Bio</b> à la bolognaise veggio Fromage Eclair à la vanille

Selon les problèmes d'approvisionnements, les repas sont susceptibles d'être modifiés.

Toutes nos viandes sont d'origine Française ou d'Union Européenne (VF ou UE),  
pour plus d'informations sur la provenance vous pouvez contacter les affaires scolaires au 02 54 94 40 81.