

Label Rouge

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





Bleu Blanc Coeur



Haute Valeur

Environnementale



Pêche durable



Appellation

d'Origine Protégée



Protégée









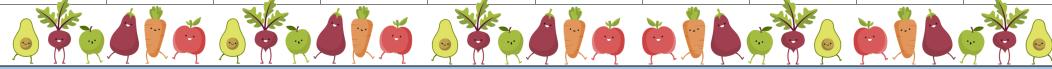


BIO





* Aide UE à destination des écoles



	Juin 2025				
Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4 Centre de loisirs	Jeudi 5 Pique-nique	Vendredi 6	
Melon Pâtes Bio au thon à la sauce tomate Fromage* Bio Compote	Terrine de poisson Aiguillettes de poulet panées <mark>UE</mark> Brocolis <mark>Bio</mark> Yaourt nature sucré Eclair au café	Concombre à la vinaigrette Bœuf VF aux olives vertes et aux carottes Blé Bio Fromage Melon	Bouteille d'eau Pastèque Sandwich de pain « brasserie » au jambon UE, beurre et emmental Tomates cerise - chips Fraises de la ferme	Œuf à la mayonnaise Dahl de lentilles Bio Riz Bio Fromage Fruit de saison	
Lundi 9 Pentecôte	Mardi 10	Mercredi 11 Centre de loisirs	Jeudi 12	Vendredi 13	
JOUR FÉRIÉ	Radis / Beurre Hachis Parmentier végétarien Ile flottante Petits-beurre recouverts de chocolat	Pâté en croûte Rôti de veau <mark>VF</mark> Courgettes Bio Fromage Fruit de saison	Betteraves cuites / maïs cœur de palmier Tresse au comté - Salade verte Yaourt de la ferme Fruit de saison	Tomates feta 5 Jambon blanc UE Coquillettes Bio Compote Bio	

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.

