



- ⇒ 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**

*Bon Appétit*



									
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



OCTOBRE	<b>Lundi 29 septembre</b>	<b>Mardi 30 septembre</b>	<b>Mercredi 1er</b> Centre de loisirs	<b>Jeudi 2</b>	<b>Vendredi 3</b>
	Concombre vinaigrette 10.12 Merguez de volaille <b>VF</b> Purée de patate douce 7 Fromage* <b>Bio</b> 7 Purée de fruit <b>Bio</b>	Pâté en croute 1.3.7.9 Colin d'Alaska  4.9 sauce Parisienne au curry 1.6.7 Carottes Vichy 7 Yaourt nature* <b>Bio</b> 7 Banane 	Chou chinois / chèvre 7.10.12 Boulettes de bœuf <b>VF</b> 1.6 sauce tomate Pâtes <b>Bio</b> 1 Compote	Tomate à la vinaigrette 10.12 Filet mignon de porc <b>UE</b> sauce moutarde 1.7.10.12 Blé <b>Bio</b> 1.7 Yaourt de la ferme 7 Raisin	Haricots verts  à la vinaigrette 10.12 Omelette  3.7 Pommes de terre sautées 7 Fromage <b>Bio</b> 7 Muffin au chocolat 1.3.6.7.8
2025	<b>Lundi 6</b>	<b>Mardi 7</b>	<b>Mercredi 8</b> Centre de loisirs	<b>Jeudi 9</b>	<b>Vendredi 10</b>
	Carottes râpées vinaigrette 10.12 Jambon blanc <b>UE</b> Frites - ketchup Fromage* <b>Bio</b> 7 Fruit de saison	Salade de lentilles <b>Bio</b> à la vinaigrette 10.12 Tresse au comté 1.3.7 Salade verte 10.12 Crème aux œufs caramel 3.7 Petit gâteau au beurre 1.3.7	Rillettes de thon 4.7 Veau Marengo <b>VF</b> 12 Petits pois carottes Fromage 7 Fruit de saison	Céleri rémoulade 3.9.10.12 Poisson frais  4 sauce crème citron 7.10.12 Semoule <b>Bio</b> 1.7 Yaourt vanille <b>Bio</b> 7 Ananas	Pizza au fromage 1.7 Rôti de dinde <b>VF</b> 1.3.7.10 Duo de haricots 7 Fromage* <b>Bio</b> 7 Compote

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques

Selon les problèmes d'approvisionnements, les repas sont susceptibles d'être modifiés.  
Les allergènes sont susceptibles de varier en fonction des aléas des approvisionnements.  
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.

