



- ⇒ 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, **1**
- ⇒ **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

## Semaine du goût - Thème des régions

O C T O B R E	<h2>Semaine du goût - Thème des régions</h2>												
	<b>Lundi 13</b> Pays basque		<b>Mardi 14</b> Bretagne		<b>Mercredi 15</b> Centre de loisirs Région Parisienne		<b>Jeudi 16</b> Normandie		<b>Vendredi 17</b> Auvergne				
	Salade basque vinaigrette 7.10.12 (salade verte - féta - olives)	Crêpe au fromage 1.3.7	Merlu 1.4	Sandwich 1.7	Tomates cerises	Salade verte vinaigrette 10.12	Tartiflette Normande VF 7.12	Tomates, betteraves, cantal 7.10.12	Saucisse fumée VF	Lentilles Bio Auvergnates 1	Muffin aux myrtilles 1.3.7.8		
	Hachua de veau VF 1.12	Sauce crème crevettes 1.2.7.9.12	Chou-fleur Bio 7	Chips 7	Banane	Pomme							
Riz Bio	Far Breton 1.3.7			Beurre emmental 1.7									
Clafoutis 1.3.6.7.8				Madeleine 1.3									

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.

