



ROMORANTIN
LANTHENAY

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, [1](#)
- ⇒ Repas végétarien

Label Rouge	Bleu Blanc Cœur	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

N O V E M B R E 2 0 2 5	Lundi 3	Mardi 4	Mercredi 5 Centre de loisirs	Jeudi 6	Vendredi 7
	Salade verte 10.12 Cuisse de poulet rôti UE Pâtes Bio 1.7 Fromage* Bio 7 Salade ananas et bigarreaux	Quiche Lorraine 1.3.7 Brandade de poisson 4.7.9 gratinée Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette 10.12 Jambon braisé UE Frites Fromage 7 Compote Bio	Chou chinois au chèvre 7.10.12 Boulettes de bœuf VF 1.6 à la tomate Semoule Bio 1.7 Fruit de saison	Potage de légumes 7.9 Œufs durs 3 Epinards à la crème 7 Fromage* Bio 7 Eclair au chocolat 1.3.6.7
	Lundi 10	Mardi 11	Mercredi 12 Centre de loisirs	Jeudi 13	Vendredi 14
	Betteraves cuites mimolette 7 à la vinaigrette 10.12 Jambon blanc UE Pomme « smile » Fruit de saison		Pâté de campagne 1.3 cornichons 10.12 Sauté de veau VF 1.12 Chou fleur Bio 7 Fromage 7 Fruit de saison	Friand à la viande 1.7 Poisson frais 4 sauce crème au citron 7.10 Printanière de légumes 7 Fromage blanc* Bio 7 Fruit de saison	Carottes râpées à la vinaigrette 10.12 Blanquette de dinde VF 1.7.9.12 Riz Bio Fromage* Bio 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 et les labels 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) , et nos poissons sont majoritairement MSC, pour plus d'informations sur la provenance vous pouvez contacter les affaires scolaires au 02 54 94 40 81.

