



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 17		Mardi 18		Mercredi 19 Centre de loisirs		Jeudi 20		Vendredi 21	
	Céleri rémoulade	3.9.10.12	Tarte bande 3 fromages	1.3.7	Haricots verts vinaigrette	10.12	Rillettes de thon	4.7	Velouté Crécy	1.7.9
	Rôti de veau VF	1.10.12	Dos de colin au beurre blanc	1.4.7	Jambon blanc UE		Poule au pot VF	1.7.9	Riz Bio cantonnais veggie	3.4
	Gratin dauphinois	7	Brocolis Bio	7	Beignets de salsifis	1	et ses légumes		Fromage* Bio	7
	au fromage râpé	7	Fromage	7	Yaourt à boire Bio	7	Yaourt de la ferme	7	Tarte aux poires	1.3.7.8
	Purée de fruit Bio		Banane		Pêches au sirop		Fruit de saison Bio			
	Lundi 24		Mardi 25		Mercredi 26 Centre de loisirs		Jeudi 27		Vendredi 28	
	Macédoine mayonnaise	3.10.12	Pommes de terre		Betteraves cuites / maïs	10.12	Potage de légumes	7.9	Coleslaw	3.10.12
	Jambon braisé UE		à la vinaigrette	10.12	Tresse au comté	1.3.7	Pâtes Bio	1.7	Pavé de saumon	3.4.7
	à la moutarde	1.7.10.12	Emincé de cuisse de dinde VF	1.7.12	Salade verte	10.12	à la bolognaise VF		Pommes de terre rissolées	
Semoule Bio	1	Petits pois carottes	7	Fromage	7	Petit suisse aux fruits	7	Fromage* Bio	7	
Crème caramel aux œufs	3.7	Fromage* Bio	7	Chou à la crème	1.3.7	Fruit de saison		Fruit de saison		
		Ananas								

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.

