



# 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 boulanger de Romorantin, [1](#)
- ⇒ Repas végétarien

									* Aide UE à destination des écoles
Label Rouge	Bleu Blanc Coeur	Haute Valeur Environnementale	Pêche durable	Appellation d'Origine Protégée	Indication Géographique Protégée	Certification Environnementale niveau 2	Régions Ultrapériphériques	BIO	



D E C E M B R E  2 0 2 5	Lundi 1er	Mardi 2	Mercredi 3 Centre de loisirs		Jeudi 4		Vendredi 5			
	Carottes râpées Lamelles de dinde VF Purée de pommes de terre et de patates douces Fromage* Bio Compote	10.12 1.7.9.10	Rillettes de poulet / cornichons Poisson meunière Trio de brocolis Bio Fromage blanc Bio Fruit de saison	10.12 1.4 7 7	Céleri rémoulade Bœuf bourguignon VF et ses légumes Fromage Pomme au four	3.9.10.12 7	Potage de potiron Sauté de porc VF au curry Boulghour Bio Yaourt de la ferme Fruit de saison	7	Lentilles Bio à la vinaigrette Œuf dur Chou-fleur Bio à la béchamel Fromage* Bio Mousse au chocolat au lait	10.12 3 1.7 7 1.3.7
	Harcots verts à la vinaigrette Jambon braisé UE Frites-ketchup Fromage* Bio Fruit de saison	10.12 7	Salade verte à la vinaigrette Croiflette aux épinards Bio Purée de fruits Bio Madeleine	10.12 1.3.7 1.3	Duo de saucissons / cornichons Paupiette de veau UE Poêlée de légumes Bio Fromage Fruit de saison	7 1 7	Betteraves cuites Poisson frais sauce hollandaise Riz Bio Yaourt velouté aux fruits Fruit de saison	10.12 3.4.7 7 7	Salade de perles/maïs / olives Poulet rôti VF Petits pois carottes Fromage* Bio Banane	1 7 7 7 10.12

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.

