



ROMORANTIN
LANTHENAY

- ⇒ 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

Menus Restaurants Scolaires



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



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	10.12	Rillettes de poulet / cornichons	10.12	Céleri rémoulade	3.9.10.12	Potage de potiron	7	Lentilles Bio à la vinaigrette	10.12
	Lamelles de dinde VF	1.7.9.10	Poisson meunière	1.4	Bœuf bourguignon VF		Sauté de porc VF au curry	1.7.9.12	Œuf dur	3
	Purée de pommes de terre et de patates douces	7	Trio de brocolis Bio	7	et ses légumes		Boulghour Bio	1.7	Chou-fleur Bio à la béchamel	1.7
	Fromage* Bio	7	Fromage blanc Bio	7	Fromage	7	Yaourt de la ferme	7	Fromage* Bio	7
	Compote		Fruit de saison		Pomme au four		Fruit de saison		Mousse au chocolat au lait	1.3.7
	Lundi 8		Mardi 9		Mercredi 10 Centre de loisirs		Jeudi 11		Vendredi 12	
	Haricots verts à la vinaigrette	10.12	Salade verte à la vinaigrette	10.12	Duo de saucissons / cornichons	10.12	Betteraves cuites	10.12	Salade de perles/ maïs / olives	1
	Jambon braisé UE		Crozziflette aux épinards Bio	1.3.7	Paupiette de veau UE	1	Poisson frais sauce hollandaise	3.4.7	Poulet rôti VF	7
	Frites-ketchup		Purée de fruits Bio		Poêlée de légumes Bio		Riz Bio	7	Petits pois carottes	7
	Fromage* Bio	7	Madeleine	1.3	Fromage	7	Yaourt velouté aux fruits	7	Fromage* Bio	7
	Fruit de saison				Fruit de saison		Fruit de saison		Banane	

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.

