



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



J A N V I E R	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21 Centre de loisirs	Jeudi 22	Vendredi 23
	Salade verte/dés d'emmental 7.10.12 Blanquette de poulet VF 1.7.9.12 Riz Bio Compote	Macédoine à la mayonnaise 3.10.12 Croustillant de poisson à l'ail et aux fines herbes 1.4 Purée de potiron 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison	Coleslaw 3.10.12 Saucisse de Strasbourg UE Pâtes Bio 1 Crème anglaise 3.7 Fondant au chocolat Bio 1.3.7	Rillettes de saumon 4.7 Escalope de veau VF à la crème 1.7.9.12 Chou-fleur Bio 7 Yaourt de la ferme 7 Fruit de saison	Betteraves Bio / maïs / croûtons 1.10.12 Lasagnes aux épinards Bio 1 à la crème et au chèvre 7 Tarte aux pommes Bio 1
2 0 2 6	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28 Centre de loisirs	Jeudi 29	Vendredi 30
	Carottes râpées 10.12 Couscous Bio 1.9 Saucisse de volaille VF 1 Yaourt nature* Bio 7 Purée de fruit Bio	Salade de perles au thon 1.4.10.12 Bœuf aux carottes VF 1.7.9.12 Fromage* Bio 7 Eclair au chocolat 1.3.6.7	Potage de légumes 7.9 Pané blé emmental épinards 1.7 Blé Bio à la tomate 1 Petit suisse nature 7 Fruit de saison	Haricots verts 10.12 à la vinaigrette Dos de colin sauce oseille 1.4.7.12 Riz Bio 7 Yaourt velouté aux fruits 7 Fruit de saison	Velouté de carotte et de patate douce 1.7.9 Saucisse fumée VF Lentilles Bio 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Céréales et gluten	Crustacés	Cœufs	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.

