



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 |

| F E V R I E R | Lundi 2 | | Mardi 3 | | Mercredi 4 Centre de loisirs | | Jeudi 5 | | Vendredi 6 | |
|---------------------------------|--|--|-------------------------------------|--|---------------------------------------|--|-------------------------------|--|---------------------------------|--|
| | Pâté en croute / cornichons 1.3.7.9.10 | | Salade verte 10.12 | | Velouté de potiron 7 | | Céleri rémoulade 3.9.10 | | Chou chinois / chèvre 7.10.12 | |
| | Steak de thon à la sauce tomate 4 | | Crêpe au jambon et au fromage 1.3.7 | | Rôti de porc au lait VF 1.7 | | Hachis Parmentier VF 1.7 | | Tresse au comté 1.3.7 | |
| | Ratatouille | | Fromage blanc* Bio 7 | | Haricots verts 7 | | Yaourt de la ferme 7 | | Yaourt nature* Bio 7 | |
| | Fromage* Bio 7 | | Crêpe nature à la confiture 1.3.7 | | Fromage 7 | | au coulis de fruits exotiques | | Gâteau aux pommes Bio 3 | |
| | Ananas | | | | Banane | | Fruit de saison Bio | | | |
| 2 0 2 6 | Lundi 9 | | Mardi 10 | | Mercredi 11 Centre de loisirs | | Jeudi 12 | | Vendredi 13 | |
| | Betteraves cuites Bio 10.12 | | Carottes râpées 10.12 | | Pâté de foie / cornichons 1.6.7.10.12 | | Macédoine mayonnaise 3.10 | | Crudités à la vinaigrette 10.12 | |
| | Jambon blanc UE | | Omelette 3.7 | | Paupiette de veau VF | | Lasagnes aux épinards 1.3 | | Plat 1.3.4.7.9 | |
| | Purée de patates douces 7 | | aux pommes de terre sautées | | Trio de légumes Bio | | au saumon et ricotta 4.7 | | Féculent 1.7 | |
| | Fromage* Bio 7 | | Panna cotta aux fruits rouges 7 | | Fromage 7 | | Petit suisse aux fruits 7 | | Fromage 7 | |
| | Fruit de saison | | Langue de chat 1.3.7 | | Fruit de saison | | Fruit de saison | | Dessert du jour 1.3.6.7.8 | |

| 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.

