



# 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	



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

