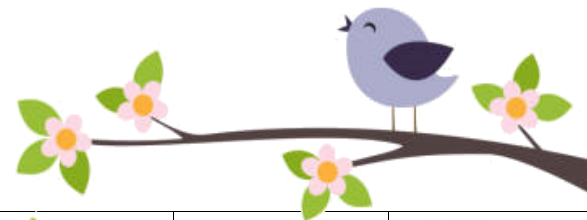




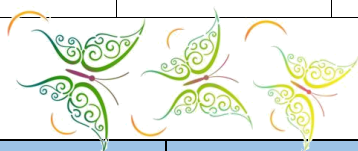
ROMORANTIN
LANTHENAY

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



M A R S 2 0 2 6	Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4 Centre de loisirs	Jeudi 5	Vendredi 6
	Carottes râpées 10.12 Pâtes Bio à bolognaise VF 1 Fromage* Bio 7 Compote	Maquereau à la moutarde 4.10 Cuisse de poulet UE Purée de butternut et pommes de terre 7 Yaourt à la vanille Bio 7 Ananas	Duo de haricots 10.12 Steak de thon sauce méditerranéenne 1.4.6.7 Riz Bio Fromage 7 Pomme au four	Betteraves cuites Bio 10.12 Rôti de porc VF 1.7.10 Pommes de terre vapeur 7 Yaourt de la ferme 7 Banane	Œuf dur et macédoine à la mayonnaise 3.10 Pizza au fromage 1.7 Salade verte 10.12 Flan nappé de caramel Bio 7
	Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11 Centre de loisirs	Jeudi 12	Vendredi 13
	Coleslaw 3.7.10.12 Jambon braisé UE Lentilles Bio carottes 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison	Céleri rémoulade 3.9.10 Omelette 3.7 aux pommes de terre sautées Crème anglaise 7 Gâteau au chocolat Bio 3	Pâté en croûte 1.3.7.9 Veau marengo VF Poêlée de légumes Bio Fromage 7 Fruit au sirop	Feuilleté hot dog 1.7 Poisson frais au citron 1.3 4.7.10 Carottes Vichy Yaourt à boire Bio 7 Fruit de saison	Chou chinois / chèvre à la vinaigrette 7.10.12 Escalope de dinde VF à la crème 1.7 Semoule Bio 1 Compote Bio

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.

