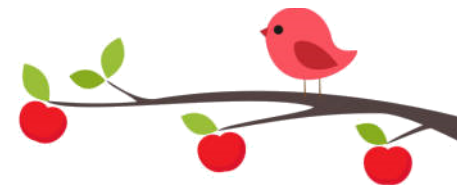




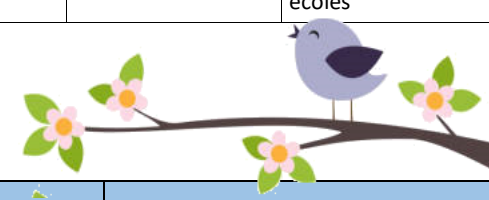
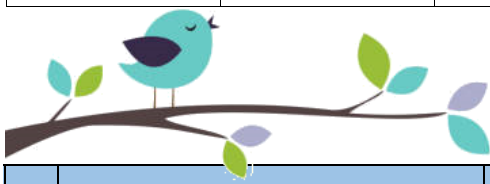
ROMORANTIN
LANTHENAY

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



	Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Centre de loisirs	Jeudi 19	Vendredi 20
MARS	Haricots verts 10.12 Paupiette de dinde VF 1.7.9.12 Boulgour Bio 1.7 Fromage* Bio 7 Compote	Feuilleté poulet poireau 1.3.7 Filet mignon de porc UE sauce moutarde à l'ancienne 1.7.10.12 Chou-fleur Bio 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison	Œuf dur à la mayonnaise 3.10 Pané blé emmental épinards 1.7 Purée de carottes 7 Riz au lait 7	Rillettes de sardines maison au fromage blanc & aux herbes 4.7.12 Rôti de veau VF 1.7.10.12 Petits pois carottes 7 Yaourt de la ferme 7 Banane	Betteraves cuites Bio 10.12 Dos de colin 1.3.4.6.7.9.10 Riz Bio Fromage* Bio 7 Tarte aux poires 1.3.7.8
	Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25 Centre de loisirs	Jeudi 26	Vendredi 27
2026	Carottes râpées 10.12 Steak haché Bio VF 1 Frites - Ketchup Yaourt nature* Bio 7 Fruit de saison	Piémontaise 3.10.12 Poulet rôti VF 7.12 Haricots verts 7 Fromage* Bio 7 Compote	Coleslaw 10.12 Paupiette de veau UE 1 Semoule Bio 1 Fromage 7 Fruit au sirop	Macédoine à la mayonnaise 3.10.12 Œuf poché à la tomate 3 Pâtes Bio 1.7 Petits suisses* Bio 7 Muffin aux myrtilles 1.3.7	Salade verte 10.12 Saucisse fumée VF Lentilles Bio 7 Fromage* Bio 7 Ananas

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.

