



# 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,
- ⇒ **Repas végétarien**



Label Rouge	Bleu Blanc Coeur	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 27 avril	Mardi 28 avril	Mercredi 29 avril Centre de loisirs	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er Fête du travail
M A I	Carottes râpées  10.12 Dos de colin au citron  4.7.10 Riz <b>Bio</b> 7 Fromage* <b>Bio</b> 7 Fruit de saison	Friand au fromage 1.7 Cuisse de poulet <b>UE</b> Brocolis <b>Bio</b> 7 Fromage* <b>Bio</b> 7 Purée de fruit <b>Bio</b>	Maquereau à la tomate 4 Sauté de veau aux olives <b>VF</b> 1.12 Blé <b>Bio</b> 1 Fromage 7 Fruit de saison	Salade verte 10.12 Jambon braisé <b>UE</b> 1 Beignets de salsifis 1 Yaourt de la ferme 7 Compote <b>Bio</b>	
	Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06 Centre de loisirs	Jeudi 07	
2 0 2 6	Concombre à la vinaigrette 10.12 Bœuf à la tomate <b>VF</b> 1.12 Pâtes <b>Bio</b> 1.7 Fromage* <b>Bio</b> 7 Banane	Rillettes de thon 4.7 Filet de poulet <b>UE</b> 1.7.9.10.12 Petits pois carottes 7 Petits suisses* <b>Bio</b> 7 Pastèque	Betteraves cuites <b>Bio</b> /maïs  10.12 Gratin de chou-fleur <b>Bio</b> et de pommes de terre, œufs durs  en béchamel et fromage râpé 1.3.7 Tarte aux pommes <b>Bio</b> 1	Salade de tomates 10.12 Rôti de porc <b>VF</b> 1.7.9.10.12 Purée de patates douces 7 Yaourt sucré 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.

