






































- ⇒ 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 11	Mardi 12	Mercredi 13 Centre de loisirs	Jeudi 14 Ascension	Vendredi 15
M A I	Carottes râpées  10.12 Omelette 3.7 aux pommes de terre sautées Barre glacée au chocolat 1.6.7	Concombres à la vinaigrette 10.12 Pâtes Bio 1.7 au thon à la sauce tomate 4 Fromage* Bio 7 Fruit de saison	Rillettes de saumon 4.7 Paupiette de veau UE 1.7 Poêlée de légumes Bio 7 Fromage 7 Fruit de saison		
	2 0 2 6	Lundi 18	Mardi 19		
	Radis / beurre 7 Emincé de cuisse de dinde VF  NIVEAU 2 1.7.9.10.12 à la moutarde Semoule Bio Fromage* Bio 7 Compote 	Friand à la viande 7 Filet d'Alaska à la crème  1.4.7.10.12 Courgettes braisées 7 Fromage* Bio 7 Fraises de la ferme	Céleri rémoulade 3.10 Jambon de volaille UE Pommes noisettes Fromage Salade de fruits	Rillettes de sardine maison au fromages blanc & aux herbes 4.7 Steak haché de veau UE 7 Haricots verts  NIVEAU 2 7 Yaourt de la ferme 7 Banane 	Salade de tomates,  concombres et fêta  7.10.12 Gratin d'épinards à la béchamel 1.7 Œuf dur  NIVEAU 2 3 Tarte aux fraises 1.3.7.8

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.

