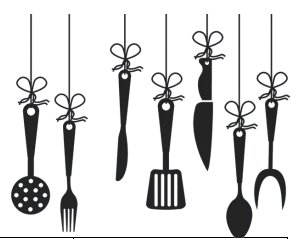




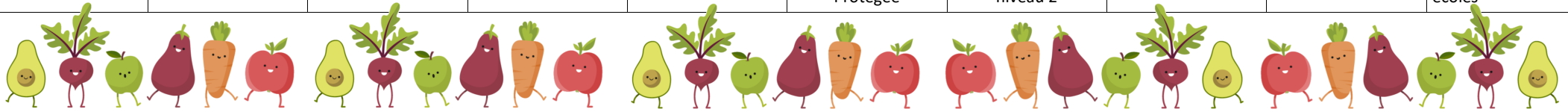
Menus Restaurants Scolaires

- ⇒ 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**

Bon Appétit



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



M A I - J U I N	Lundi 25 Lundi de la Pentecôte	Mardi 26	Mercredi 27 Centre de loisirs	Jeudi 28	Vendredi 29
		Salade de céréales gourmandes Bio tomates et mozzarella 1.6.7.10.12 Sot l'y laisse de dinde VF à la crème 1.7 Carottes vichy 7.9 Flan pâtissier 1.3.7	Macédoine à la mayonnaise 3.10 Tresse au comté 1.3.7 Salade verte 10.12 Crème anglaise 7 Brownie 1.3.6.7.8	Betteraves cuites Bio 10.12 Riz Bio thon maïs 4.10.12 Fromage blanc* Bio 7 Fraises de la ferme	Pastèque Sandwich de Jambon blanc UE 1.7 Fromage* Bio 7 Banane
2 0 2 6	Lundi 1er	Mardi 02	Mercredi 03 Centre de loisirs	Jeudi 04 Pique-nique	Vendredi 05
	Melon Pâtes Bio 1.7 à la sauce bolognaise veggie 6 Fromage* Bio 7 Compote	Maquereau à la moutarde 4.10 Aiguillettes de poulet panées UE 1.7 Brocolis Bio 7 Yaourt nature sucré 7 Esquimau 6.7.8	Haricots verts 10.12 Boeuf VF aux olives 1.7 Blé Bio 1 Fromage Fruit de saison	Bouteille d'eau Sandwich à la rillette de sardine au fromage blanc et aux herbes 1.4.7 Tomates cerises - chips Yaourt à boire Bio 7 Banane	Piémontaise 3.10 Poulet rôti VF Petits pois carottes 7 Fromage* Bio 7 Clafoutis aux cerises 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.

