



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 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

O C T O B R E 2 0 2 6	Semaine du goût - Thème sucré salé				
	Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Centre de loisirs	Jeudi 15	Vendredi 16
	Tomates et féta 🍅 à l'huile d'olive et au citron 7.10.12	Salade de pâtes Bio thon tomates sauce agrumes 1.4.10.12	Œuf dur sauce cocktail 3 .10	Carottes et pomme râpées 🥕 10.12	Salade verte, dés de poire et chèvre 7.10.12
	Boulettes de bœuf VF à la moutarde et au miel 1.6.7	Sauté de porc VF 🍷 au caramel	Couscous veggie	Curry de poisson frais au lait de coco 4.7	Filet de poulet VF 🍷 au miel
	Frites	Carottes Vichy 7	Semoule Bio aux raisins 1	Riz Bio	Purée de patates douces 7
	Compote 🍏	Fromage* Bio 7	Fromage	Yaourt nature* Bio 7	Fruit de saison
		Tarte aux poires Bourdaloue 1.3.7.8	Eclair à la vanille 1.3.7.8	Banane 🍌	

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.

