ROMORANTIN
LANTHENAY

Menus Restaurants Scolaires

Bon Appetit

⇒ 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

NOVEMBRE 2026

Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18 Centre de loisirs	Jeudi 19	Vendredi 20
Coleslaw 10.12 Blanquette de veau VF 1.7.9 Pommes de terre vapeur 7 Fromage* Bio Compote Bio	Pizza fromage 1.7 Rôti de porc VF 1.12 Purée de patates douces 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison	Potage de légumes 9 Poisson meunière 1.4 Blé Bio 1 Crème au chocolat Bio 7 Sablé Bio 1.3.7	Rillettes de sardine maison 4.7 Aiguillettes de poulet à la crème VF 1.7.9 Carottes Vichy 7 Yaourt nature* Bio 7 Banane	Céleri rémoulade 3.9.10.12 Spaghetti Bio à la sauce bolognaise veggie Bio et au parmesan 1.7 Flan pâtissier 1.3.7
Lundi 23	**Mardi 24**	**Mercredi 25** Centre de loisirs	**Jeudi 26**	**Vendredi 27**
Carottes râpées 10.12 Poulet rôti VF 9 Frites Fromage blanc* Bio 7 Purée de fruits Bio	Lentilles à la vinaigrette Bio 10.12 Rôti de dinde VF 1.7.9.12 Gratin de chou-fleur Bio 1.7 Crème caramel aux oeufs 3.7 Galette pur beurre Bio 1.3.7	Macédoine et œuf dur à la mayonnaise 3.10.12 Tresse au comté 1.3.7 Salade verte 10.12 Fromage 7 Fruits au sirop	Betteraves cuites Bio 10.12 Poisson frais sauce citron 1.4.7.10 Semoule Bio 1.7 Petit suisse* Bio 7 Fruit de saison	Velouté de potiron 1.7 Rougail saucisse VF 7 Riz Bio 7 Fromage* Bio 7 Fruit de saison

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.