




































# Menu du 25 au 29 mars 2019

publié le 22/03/2019

 		Menu du restaurant scolaire Semaine du 25 au 29 Mars 2019											
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDRE DI									
Entrée	saucisson sec	Champignons crème	Garbure	Salade Festive									
Plat protidique	Omelette au fromage 	Côte de porc 	Poulet 	Pizza 									
Accompagnement	Haricots verts	Flageolets	Frites										
Produit laitier		Fromage											
Dessert	Yaourt  madeleine	Fruit	Crème 	Banane									
À volonté	Eau, Pain	Eau, Pain	Eau, Pain	Eau, Pain									
<b>Bon appétit !</b>													
<b>Informations quant à l'origine et aux labels des denrées alimentaires :</b>													
 Viande bovine française	 Porc français	 Volaille française	 Veau français	 Viande ovine française	 Lapin français								
 Label rouge	 Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée	 Produit issu de l'agriculture biologique	 Poisson issu d'une pêche durable	 Plat fait-maison	 Produit local								
<b>Informations relatives aux allergènes présents dans les denrées alimentaires servies</b> (conformément au règlement n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25/10/2011)													
													
Pain	*												
Charcuterie													
Omelette			+										
Champignons Crème							+						
Garbure									+				
Frites				+									
Salade Festive			+							+			
Pizza													+
crème maison													+
yaourt													+
fromage fondu													+