


























## Menu du restaurant scolaire Semaine du 12 au 16 février 2024

LUNDI	MARDI
 Poireaux vinaigrette Céleri rémoulade Cordon bleu  Haricots verts bio  Emmental  Pomme	<b>SPECIAL CHANDELEUR</b>  Rillettes de sardine sur toast Crêpe jambon champignons emmental Salade verte  Crêpes au chocolat / Crêpes au sucre
JEUDI	VENDREDI
 Soupe de butternut  Tartiflette végétarienne  Salade verte  Crème brûlée	 Salade de pâtes alaska Poisson pané Petits pois – carottes bio  Ronde des fromages Assortiment de desserts

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 