



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

S E P T E M B R E 2 0 2 1	Lundi 30 août	Mardi 31 août	Mercredi 1 Centre de loisirs	Jeudi 2	Vendredi 3
				Salade de blé Bio / tomates Jambon de volaille UE Haricots verts Yaourt de la ferme à la fraise Fruit de saison	
	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 Centre de loisirs	Jeudi 9	Vendredi 10
	Tomates à la vinaigrette Rougail saucisse fumée VF Riz Bio Fromage Pastèque	Salade verte Gratin de pâtes Bio au chou-fleur Fromage blanc Compote	Pâté de foie / cornichons Cuisse de poulet VF Courgettes Petit suisse aux fruits Banane	Feuilleté hot dog Hachis Parmentier VF aux carottes Fromage Bio Raisin	Melon Poisson frais Semoule Bio Yaourt en tube Petit moelleux marbré
	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15 Centre de loisirs	Jeudi 16	Vendredi 17
	Concombre Tomates farcies VF Blé Bio Fromage Coupelle de fruits	Crêpe au fromage Quenelle de brochet Epinards Bio sauce blanche Fromage Fruit de saison	Carottes râpées / dés d'emmental Nuggets VF Pâtes Bio Flan pâtissier	Maquereau à la moutarde Poulet rôti VF Galette de légumes Yaourt de la ferme à l'abricot Raisin	Betteraves cuites Riz Bio cantonais Fromage Beignet à la framboise
	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22 Centre de loisirs	Jeudi 23	Vendredi 24
	Radis / beurre Poisson pané Purée de pommes de terre et carottes Yaourt nature Bio Melon	Tomates / Maïs Sot l'y laisse de dinde VF Gnocchis Fromage Bio Tarte à la mirabelle	Salade du pêcheur Bio Bœuf aux carottes VF Fromage Raisin	Salade de riz Bio Ratatouille Œuf poché Faisselle Banane	Haricots verts Poisson frais Lentilles Bio Petits suisses Fruit de saison

Les repas peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements
VF ou UE Viande d'origine Française ou d'Union Européenne.