

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.





F	Lundi 30 janvier	Mardi 31 janvier	Mercredi 1 Centre de loisirs Chandeleur	Jeudi 2 Chandeleur	Vendredi 3
E V R	Carottes râpées Aiguillettes de poulet VF sauce coco curry Nouilles chinoises Fromage Coupelle de fruits Bio	Pâté de foie Rôti de veau VF aux olives Chou romanesco Yaourt vanille Bio Fruit de saison	Céleri vinaigrette Œuf dur sauce tomate <i>≝</i> Blé Bio Fromage Crêpe au sucre	Salade verte Galette de sarrasin VF au jambon et au fromage Yaourt nature Bio Crêpe au chocolat	Velouté de potiron CE2 Dos de colin (e) Riz Bio Fromage (e) Compote Bio
Ė	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8 Centre de loisirs	Jeudi 9	Vendredi 10
R 2	Betterave cuite Jambon blanc UE Coquillettes Bio Fromage Fruit de saison	Lentilles Bio à la vinaigrette Aiguillettes végétales Purée de butternut Fromage blanc Banane au chocolat	Filet de maquereau à la moutarde Cuisse de poulet VF Haricots verts CE2 Faisselle Fruit de saison Bio	Carottes, radis noir et pommes râpées Brandade de poisson Yaourt de la ferme Fruit de saison Bio	Suggestion du chef
	Jambon blanc UE Coquillettes Bio Fromage	Aiguillettes végétales Purée de butternut Fromage blanc	à la moutarde Cuisse de poulet VF Haricots verts CE2 Faisselle	et pommes râpées Brandade de poisson 🍪 Yaourt de la ferme	



VACANCES SCOLAIRES D'HIVER



Selon le contexte actuel et les problèmes d'approvisionnements, les repas sont susceptibles d'être modifiés.

VF ou UE Viande d'origine Française ou d'Union Européenne.















