







RESTAURATION SCOLAIRE - MENUS





Lundi 8 :

Salade à l'emmental 
 ou carottes râpées bio à l'orange  
 Saucisses chipolatas - purée
 Tomme bio  
 Poire bio ou kiwi bio 

Mardi 9 :

Salade piémontaise ou salade de pépinettes 
 Steak de veau haché
 haricots verts bio 
 Petits suisses aux fruits
 ou fromage blanc bio.  

Mercredi 10 :

Choux rouge à la mimolette 
 Pavé de colin pané 
 riz bio sauce citron 
 Crème caramel 
 et biscuits.

Jeudi 11 :

Velouté de patates douces et carottes 
 Lasagnes de légumes 
 Emmental bio 
 Orange bio ou banane bio. 

Vendredi 12 :

Concombres au fromage blanc 
 ou betteraves rouges bio  
 Haut de cuisse de poulet (filet en maternelle)
 Frites
 Compote bio 
 ou fruits au sirop.



Conformément à la directive Européenne, 2003/89/CE, sur les allergènes dans les produits non emballés et ne comprenant pas d'étiquette individuelle lors de la distribution, au sein des restaurants scolaires Jean Moulin et Jules Ferry, nous vous informons que dans le cadre de nos préparations culinaires, élaborées à la cuisine centrale, nous utilisons des produits pouvant être allergènes comme des céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces ingrédients. Nos viandes bovines sont d'origine Française.