



RESTAURATION SCOLAIRE - MENUS

Lundi 10 :

Betteraves rouges bio mimosa 

ou concombres à la menthe 

Chili con carne 

riz bio 

Mousse au chocolat 

ou crème dessert vanille.

Mardi 11 :

Saucisson sec

ou mousse de foie

Haut de cuisse de poulet 

(escalope pour les maternelles) 

petits pois carottes

Abricots

ou pomme bio. 

Mercredi 12 :

Carottes râpées bio à l'orange  

Lasagnes végétales 

Fromage à la coupe bio 

Gaufre de Bruxelles.



BIO



VÉGÉTARIEN



FAIT MAISON



PÊCHE DURABLE



LOCAL

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.