



RESTAURATION SCOLAIRE - MENUS



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.

Lundi 5 :

Carottes râpées bio et ananas  

ou salade de tomates bio  

Pâtes bio bolognaise  

Emmental râpé bio  

Nectarine

ou Banane bio 

Mardi 6 :

Melon

ou Pastèque

Pizza reine 

Salade verte

Mousse au chocolat 

ou pannacotta aux fruits rouges 