






# Menu scolaire

Menus du Lundi 26 Février au Vendredi 01 Mars 2024



Semaine 13

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

**Lundi**

- Taboulé
- Sauté de porc au jus
- Haricots beurre persillés
- Yaourt au lait entier
- Galette Bretonne

**Mardi**

- Chou rouge vinaigrette
- Boulettes de bœuf Provençale
- Frites
- Chanteneige
- Fruit de saison

**Mercredi**

- Persillade de pdt
- Quenelles de volaille sauce crème
- Épinards
- Brie
- Compote de fruits

**Jedi**

- Salade de blé
- Crêpes au fromage
- Carottes aux herbes
- St Paulin
- Chouquettes

**Vendredi**

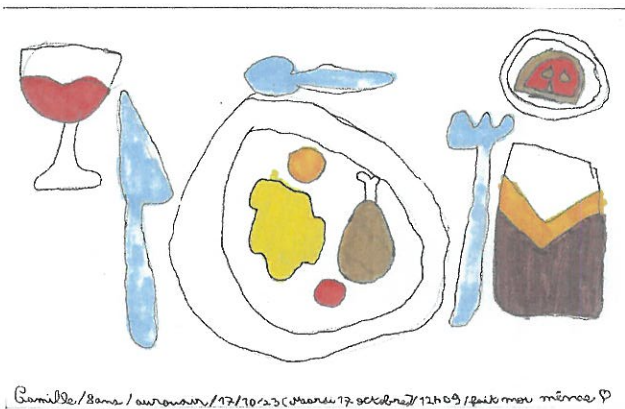
- Pâté de campagne
- Blanquette de poisson
- Semoule
- Bûche de chèvre à la coupe
- Fruit de saison



Les groupes d'aliments :



ECOLE DE AUROÛER



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »