



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu de la semaine du 29 janvier au 02 février 2024

Repas préparés à la cuisine centrale de Beaugency



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

menu végétarien

Œuf dur
Sauce cocktail



Cuisse de poulet



Carottes vichy



Liégeois vanille

Crêpes au fromage

Boulettes de soja

Semoule et ratatouille



Fromage

Fruits



Céleri rémoulade

Tartiflette



Salade verte

Tarte aux pommes



Potage de légumes



Poisson
Sauce citron

Epinards

Fromage

Fruits




Pommes de terre producteur de Messas

sp: sans porc


sv: sans viande

Les viandes proviennent de Vendôme

 Fait maison

 Produits locaux

 Bio

 Cuisiné sur place

 Label Bleu
Blanc Cœur

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des circonstances d'approvisionnements

Allergènes: 1: gluten 2: crustacés 3: œuf 4: poisson 5: arachide 6: soja 7: lait 8: fruit à coque
9: céleri 10: moutarde 11: sésame 12: sulfite 13: lupin 14: mollusque