



# RESTAURATION SCOLAIRE

Menu de la semaine du 19 au 23 février 2024

Repas préparés à la cuisine centrale de Beaugency



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

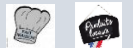
menu végétarien

Salade composée

Sauté de porc aux olives  
SP : Sauté de dinde



Purée de pommes de terre



Fromage

Fruits



Friand au fromage

Hachis parmentier végétal  
(Pdt locales)

Salade verte

Crème dessert au chocolat

Potage de légumes  
(Pdt locales)



Haut de cuisse de poulet



Macaronis

Fromage

Cake au chocolat



Salade de cervelas cornichons  
SP/SV : Carottes râpées

Poisson sauce citron

Riz

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