



RESTAURATION SCOLAIRE

Menu de la semaine du 25 au 29 mars 2024

Repas préparés à la cuisine centrale de Beaugency



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

menu végétarien

Céleri rémoulade



Escalope de dinde
sauce crème



Petits pois

Carré frais

Fruits



Velouté de carottes au kiri



Quiche de légumes



Salade krisette

Yaourt aromatisé



Concombres au fromage blanc



Hachis parmentier



Salade verte

Panna cotta vanille



Pâté de foie/cornichons
SP/SV : Bettraves

Filet de cabillaud
Sauce provençale

Pommes de terre (locales)
Choux de bruxelles/oignons

Entremet au chocolat
Petit beurre



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