# Y restaurants scolaires

## scolaires

### MENUS DE







### **VACANCES SCOLAIRES**

10	REPAS FROID 11	12	PIQUE-NIQUE 13	14
Salade batavia sauce au	Cake à l'emmental	Concombres sauce fêta	Tomate cocktail croque au	Jour férié
vinaigre balsamique et miel de Dijon	Œufs durs / Mayonnaise Macédoine de légumes	Dos de lieu frais MSC pêche durable sauce au	Wrap poulet-cesar	000110110
Tortelloni trois couleurs au fromage sauce crème	Fromage à pâte molle	fromage	Chips	
Fromage ail et fines herbes	Fruit de saison	Blé Yaourt brassé à la fraise	Fromage fondu et gressins Fruit de saison	
Compote pomme-banane		l addit brasse a la fraise		

NB: Les accueils de loisirs des quartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519 (du lundi au vendredi, de 8h à 13h).

En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs

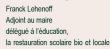
Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

I Plat de substitution pour les régimes sans porc ou option végétarienne

es plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à pa de produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.





















NB: Les accueils de loisirs des guartiers Bourroches, Fontaine d'Ouche, Chevreul Parc et Université seront en sortie pique-nique les mardis, au lieu des jeudis, avec le menu pique-nique servi les mardis et le menu repas froid ou traditionnel servi les jeudis.

Les accueils de loisirs des quartiers Centre-Ville, Montchapet, Grésilles et Toison d'Or seront sans changement en sortie pique-nique les jeudis.



Pour commander des repas supplémentaires ou décommander des repas sur le temps scolaire, appelez RESTOMAIRIE au 0 800 210 519

(du lundi au vendredi, de 8h à 13h) En période extrascolaire (mercredis), s'adresser directement aux directeurs d'accueils de loisirs

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

I Plat de substitution pour les régimes sans porc ou option végétarienne

Les plats figurant en vert, y compris le pain accompagnant chaque repas, sont cuisinés à part produits issus de l'agriculture biologique (label AB).

Les plats figurant en violet ainsi que le pain sont cuisinés à partir de produits locaux.

Les produits figurant en orange sont issus du commerce équitable



Franck Lehenoff délégué à l'éducation, la restauration scolaire bio et locale



AB 🍇

marengo Purée de céleri Fromage fouetté Nanterre aux pépites de

chocolat

Salade mélangée Sauté de bœuf sauce 31







