RESTAURANT SCOLAIRE

Commune de Saint-Marcel

Nos menus intègrent **50% de produits de qualité supérieure** (Bio, Label rouge, AOP, HVE, Bleu Blanc Coeur, pêche durable, produit fermier, etc.) dont **30% de bio minimum.**

Menus du 10 au 14 avril 2023

lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	Vendredi 14
	Radis beurre Farfalles Sauce carbonara Liégeois à la vanille		Œuf dur mayonnaise Crumble de carottes au cumin Yaourt fermier sucré Fruit de saison	Concombres vinaigrette au Xérès Émincé de porc Tandoori Blé tendre **Gâteau d'anniversaire**

Toute l'équipe d'Armonys Restauration vous souhaite de bonnes Vacances de Pâques!!!

Lecture de l'équilibre nutritionnel et précisions concernant les menus

- Fruits et légumes
- Céréales, légumes secs
- Produit sucré
- Viande, poisson, oeuf
- Produit laitier
- Matière grasse cachée

☑ **Cuisine maison** : **viandes** entières de **porc**, de **boeuf**, de **veau** et de **volaille** : **origine France**, décret n°2022-65. Les repas sont préparés **maison** et sur place chaque jour par un(e) cuisinier(e) à partir d'une majorité de **produits frais**. Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement.

☑ **Allergies et intolérances** : nos recettes sont susceptibles de contenir des ingrédients pouvant entraîner des allergies ou des intolérances alimentaires. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.