

AU MENU DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 MAI 2024

LUNDI

Taboulé

Filet de hoki sauce oseille

Jardinière de légumes

Fromage blanc aux fruits

JEUDI

Pommes de terre vinaigrette

Bœuf bourguignon*

SV : Pané végétal

Haricots verts

Emmental

Nectarine

L'ITALIE AU MENU !

LA DERNIÈRE « COMMISSION ENFANTS RESTAURATION »
A GOÛTÉ À L'EUROPE

Plusieurs fois par an, la Caisse des écoles organise une « **commission enfants restauration scolaire** » au cours de laquelle des élèves dégustent plusieurs plats pour définir un prochain menu thématique servi aux 9 200 écoliers rémois.

Le 13 mars dernier, c'est à l'école élémentaire **Martin Peller** que 12 jeunes chefs en herbe se sont retrouvés en compagnie du Maire Arnaud Robinet : plats italiens au programme et choix du menu proposé aux cantiniers du 17 mai pour célébrer l'Europe.



LE SAIS-TU ?

JUMELAGE REIMS-FLORENCE

En 1954, les maires de Reims et de Florence ont signé un **jumelage** entre leurs deux villes pour développer des échanges internationaux. Cet événement était très important car c'était alors le premier jumelage signé par chacune de ces villes.

70 ans après, les relations entre les deux villes française et italienne perdurent et ce bel anniversaire se fêtera dans les cantines en clôturant cette semaine par un délicieux **repas italien** !



MENU VÉGÉTARIEN

MARDI

Parmentier végétal

Camembert BIO

Banane

MENU EUROPE : ITALIE

VENDREDI

Pizza tomate mozzarella

Escalope de volaille*
sauce pesto vert

SV : Filet de colin sauce pesto

Tortis BIO

Yaourt straciatella

BUON APPETITO !

PAIN BIO SERVI À TOUS LES REPAS !

*Origine viande française SV = sans viande **Voir affichage

CAISSE DES ÉCOLES
PUBLIQUES

Reims.fr




Rédaction : Élodie Bosserelle-Labbé - Caisse des Écoles
Photos : Marie Berroir - Ville de Reims
Création : Agence Sparkles - Illustrations : Freepik



Liste des allergènes dans les menus de

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 15 allergènes dits majeurs introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans notre cuisine centrale. Il est possible que toutes ou partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.

 Allergènes

 Ces indications ne se substituent pas à la mise en place d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI)

Date	Plat	Lait	Blé/Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	Fève



LE PAIN BIO CONTIENT DU GLUTEN.
Pour plus d'informations, vous pouvez contacter la diététicienne au 03 26 85 31 48.



Reims.fr