



# RESTAURATION SCOLAIRE



lundi 29 novembre au vendredi 03 décembre

Ces menus sont susceptibles de changements en fonction d'éventuelles difficultés d'approvisionnements

lundi 29	mardi 30	mercredi 01	jeudi 02	vendredi 03
	<b>Végétarien</b>			
Salade farandole(salade composée et crouton,dés émmental) <i>1, 7, 8</i>	Potage potimarron <i>7, 8, 14</i>	Salade de choux blanc surimi cube emmental <i>1, 2, 3, 4, 7, 8</i>	Salade de mâches <i>1</i>	Quiche provençale maison <i>3, 7, 8, 14</i>
Steak hâché <i>7, 8, 14</i>	Chili végétarien <i>7, 14</i>	<u>Colin à la bordelaise</u> <i>4, 8</i>	Poulet rôti <i>14</i>	Carbonnade flamande <i>1, 7, 8, 14</i>
Trio de choux(fleurs,brocolis,romanesco) <i>7</i>	Riz créole <i>7, 14</i>	Gratin de choux fleurs <i>7, 8</i>	Jardinière de légumes <i>7, 14</i>	Pommes et carottes vapeur persillées <i>7</i>
	Petit suisse <i>7</i>		Fromage <i>7</i>	Fromage <i>7</i>
Compote	Madeleine maison <i>3, 7, 8</i>	Fruit de saison	Eclair café <i>3, 7, 8</i>	Fruit de saison



Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :

<b>MOUTARDE 1</b>	<b>Céréales contenant du GLUTEN 8</b>
<b>CRUSTACÉS 2</b>	<b>Graines de SÉSAME 9</b>
<b>ŒUFS 3</b>	<b>LUPIN 10</b>
<b>POISSON 4</b>	<b>MOLLUSQUES 11</b>
<b>ARACHIDE 5</b>	<b>Anhydride sulfureux et SULFITES 12</b>
<b>SOJA 6</b>	<b>FRUITS À COQUE 13</b>
<b>LAIT 7</b>	<b>CÉLERI 14</b>



VIANDES d'origine française



VIANDES FRAICHES BOVINES d'origine française



HUILE DE TOURNESOL pour assaisonnement, cuisson et fritures