



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 06 octobre au vendredi 31 octobre



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

lundi 06	mardi 07	mercredi 08	jeudi 09	vendredi 10	lundi 13	mardi 14	mercredi 15	jeudi 16	vendredi 17
	L'AMERIQUE			MENU VERT				MENU VERT	
Salade verte	Salade coleslaw	Macédoine de légumes au fromage blanc et curry	Quiche aux oignons	Lentilles à la vinaigrette	Crêpe au fromage	Concombres sauce bulgare	Choux râpés et dés de fromage	Carottes rapées aux raisins	Piémontaise au thon
1	1, 3, 12	7, 14	3, 7, 8	1, 8, 14	3, 7, 8	7	1, 7	1	1, 3, 4, 12
Lasagnes à la bolognaise	Burger maison	Sauté de veau aux olives	Dos de colin à la dieppoise	Crousti Fromage	Emincé de bœuf aux oignons	Hâchis Parmentier	Poisson du marché	Curry végétal thaï	Cordon bleu
3, 7, 8, 14	3, 7, 8	7, 8, 14	2, 4, 7, 8, 11, 12	3, 7, 8	1, 7, 8, 14	7, 14	4, 7, 8, 12, 14	6, 7, 8, 14	7, 8
	Rostis	Semoule aux petits légumes	Epinards à la crème	Ratatouille	Petits pois carottes		Mousseline de butternut	Riz créole	Duo haricots verts et beurre
		7, 14	7, 8	8	7, 14		7	7, 14	7
Fromage	Fromage	Yaourt sucré	Fromage		Fromage blanc sucré	Fromage	Fromage	Yaourt BIO fraise	Fromage
7	7	7	7		7	7	7	7	7
Salade de fruits	Sundae	Fruit	Fruit	Gâteau à l'ananas	Fruit	Tarte aux pommes	Brut pommes/poires	Cookies	Fruit
	7, 13			3, 7, 8		7, 8		3, 7, 8	
lundi 20	mardi 21	mercredi 22	jeudi 23	vendredi 24	lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31
MENU VERT					MENU VERT				MENU HALLOWEEN
Salade de tomates, maïs et échalotes	Salade verte	Œuf mimosa	Salade de perles surimi crevettes	Taboulé	Céleri à la rémoulade	Salade d'endives à la vinaigrette	<i>Charcuterie/cornichons</i>	Avocat vinaigrette	Chaudron magique (potage potimarron)
1	1	1, 3, 12	1, 2, 3, 4, 8, 12	1, 8	1, 3, 12, 14	1		1	7
Omelette à la ciboulette et pommes de terre	Sauté de volaille provençale	<i>Saucisse de Toulouse</i>	Bœuf Bourguignon	Poisson meunière	Tortilla épinards et fromage	Sauté de veau marengo	Poisson épices du soleil	Merguez	Marmite bouillonnante (bouchée à la reine)
3, 7	7, 8, 14		7, 8, 12, 14	4, 8	3, 7, 8	7, 8, 14	7, 8, 14		3, 7, 8, 14
	Tagliatelles	Lentilles	Carottes vichy	Haricots verts persillés	Sauce tomates	Poêlée de légumes et pommes de terre	Brocolis à l'ail	Gratin de choux fleurs	Riz pilaf
	7	7, 14	7, 14	7	7, 14	7, 14	7	7, 8	7, 8
Fromage		Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage	Petit suisse sucré
7		7	7	7	7	7	7	7	7
Île flottante maison	Entremet au praliné	Fruit	Fruit	Tiramisu	Fruit	Paris Brest	Fruit	Beignet	Cupcake HALLOWEEN
3, 7	7, 13			3, 7, 8		3, 7, 8, 13		3, 7, 8	3, 7, 8

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

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

■ En VERT : Fait maison
 ■ En ROUGE : Produit local
 ■ Date en BLEU : Congé scolaire



Toutes nos viandes sont d'origines françaises (Volaille, oeu, porc...)
 L'agneau Français privilégié mais à défaut il sera d'origine Irlandaise
 L'huile de tournesol est utilisée pour les assaisonnements, la cuisine et la friture
 Les aliments contenant du porc sont en italiques et soulignés



Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim