



RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 27 juillet au vendredi 21 août



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

lundi 27	mardi 28	mercredi 29	jeudi 30	vendredi 31	lundi 03	mardi 04	mercredi 05	jeudi 06	vendredi 07
MENU VERT				AMERICAIN	ANTILLES	MENU VERT			
Pastèque	Salade de pâtes et crudités	Haricots vert au thon	Melon	Salade Buffalo (Salade, haricots rouges et maïs)	Accras de morue	Feuilleté au fromage fondu	Tomates mozzarella	Œuf mimosa	Carottes râpées vinaigrette
	1, 8	1, 4		1	3, 4, 7, 8, 14	7, 8	1, 7	1, 3	1
Chili sin carne	Donuts au poulet	Emincé de bœuf au paprika	Poisson à la provençale	Burger maison	Rougail saucisse	Curry thaï végété	Poisson sauce citron	Steak haché	Sauté de bœuf aux olives
7, 8, 12, 14	6, 7, 8	7, 8, 12, 14	4, 7, 8, 12, 14	3, 7, 8, 9	14	6, 7, 8, 14	4, 7, 8, 12, 14	7, 8, 12, 14	7, 8, 12, 14
Riz créole	Ratatouille	Jeunes carottes	Semoule	Rösti	Riz créole	Mousseline de patates douces	Duo courgettes/pommes de terre	Brocolis à l'ail	Pâtes semi complète/gruyère
7, 8	7	7	7, 8, 14	7	7	7	7	7	7
Fromage	Yaoourt fermier	Fromage blanc sucré	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaoourt	Fol'épi
7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Compote	Madeleine maison	Smoothie	Gâteau au chocolat	Donuts	Ananas Frais	Fruit	Crème chocolat	Fruit	Sundae caramel
	3, 7, 8		3, 7, 8	3, 7, 8			7		7, 13
lundi 10	mardi 11	mercredi 12	jeudi 13	vendredi 14	lundi 17	mardi 18	mercredi 19	jeudi 20	vendredi 21
AMERIQUE			MENU VERT		ASIATIQUE				MENU VERT
Salade coleslaw	Concombres à la crème	Surimi	Radis/beurre	Duo de crudités	Nems aux légumes	Taboulé	Lentilles à la vinaigrette	Salade verte et dés d'emmental	Betteraves mimosa
1	7	2, 3, 4, 8	7	1	7, 8, 14	1, 8	1, 14	1, 7	1, 3
Poisson façon Fish and chips	Spaghettis carbonarra à la dinde	Couscous	Œufs à la Florentine	Rôti de bœuf	Bœuf sauté aigre douce	Emincé de poulet à la moutarde	Croq'monsieur ou croq'chèvre(sans porc/sans viande)	Poisson du marché	Fajitas végété(égrèner végété, haricots-rouge, maïs)
3, 4, 7, 8	7, 8	7, 8, 14	7, 8		7, 8, 14	1, 7, 8	7, 8	4, 7, 8, 14	8, 14
Pommes noisette		Merguez		Choux fleurs persillés	Nouilles sautées	Printanière de légumes	Salade de mâches	Gratin de choux fleurs	
3				7	7, 8, 14	7, 14	1	7, 8	
Petit suisse sucré	Fromage		Fromage	Fromage	Petit suisse	Fromage	Yaoourt	Fromage	Fromage
7	7		7	7	7	7	7	7	7
Brownie crème anglaise (sans noix)	Fruit (cerises)	Fromage blanc coulis de fruits jaunes	Sorbet tropical	Fruit	Beignet à la bananes	Fruit	Langue de chat	Gâteau caramel	Pastèque
3, 7, 8		7			3, 7, 8	7	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
ŒUFS 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, oeuf, 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

