

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 21 septembre au vendredi 16 octobre



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

lundi 21	mardi 22	mercredi 23	jeudi 24	vendredi 25	lundi 28	mardi 29	mercredi 30	jeudi 01	vendredi 02
	MENU VERT	AUTOMNE					MENU VERT		ITALIE
Pastèque	Salade coleslaw	Ceuf mimosa	Pâté de campagne/cornichons	Mâche	Surimi au fromage blanc et curry	Carottes rapées aux agrumes	Salade verte	Feuilleté hot dog volaille	Salade de tomates mozzarella
	1, 3, 12	1, 3, 12	7, 8	1	2, 4, 7, 8	1	1	7, 8	1, 7
Boulette de volaille tex mex	Pavé végétal du fromager	Paleron de veau braisé	Poisson meunière	Steack haché sauce moutarde	Cordon bleu	Carbonnade flamande	Crique au cantal	Poisson du marché	Haché de porc Italien
	8, 14	7, 8, 14	12, 14	4, 8	1, 7, 8, 12, 14	7, 8	1, 7, 8, 12, 14	3, 7, 8	4, 7, 8, 12, 14
Pommes vapeur	Haricots verts persillés	Carottes au jus	Ratatouille	Mousseline de patates douces (pommes de terre local)	Poêlée arc en ciel	Boulgour	Duo de choux	Epinard à la crème	Pâtes semi complète au pesto
	7	7	7, 14	8	7	7, 14	7, 8	7, 14	7, 8, 14
	Croc'lait BIO	Fromage	Yaourt brassé BIO	St morêt BIO	Fromage blanc sucré	Galet de la loire	Fromage	Yaourt fermier sucré	Fromage
	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Fianby	Île flottante maison	Tarte aux pommes	Fruit	Brut de pommes	Fruit	Gâteau à l'orange	Gâteau chocolat (protéines végétal)	Fruit	Tiramisu
	7	3, 7	7, 8			3, 7, 8, 13	3		3, 7, 8
lundi 05	mardi 06	mercredi 07	jeudi 08	vendredi 09	lundi 12	mardi 13	mercredi 14	jeudi 15	vendredi 16
MENU VERT						MENU VERT			
Concombres à la crème	Betteraves vinaigrette LOCAL	Céleri à la rémoulade	Salade de pommes de terre au thon	Taboulé	Crêpe au fromage	Salade verte	Salade d'haricots verts et thon	Salade grecque	Salade de blé
	1, 7	1	1, 3, 12, 14	1, 4	1, 8	3, 7, 8	1	1, 7	7, 8, 14
Crousti Fromage	Saucisse	Emincé de volaille kébab	Blanquette de veau à l'ancienne	Dos de colin aux petits légumes	Poulet rôti	Omelette à la ciboulette et pommes de terre	Sauté de volaille curry/coco	Poisson du marché	Emincé de bœuf au paprika
	3, 7, 8	7, 8	7, 8, 14	4, 7, 8, 12, 14	14	3, 7	7, 8, 13, 14	4, 7, 8, 12, 14	1, 7, 8, 14
Poêlée du marché	Lentilles	Patatoes	Jeunes carottes	Duo pommes de terre local/ brocolis	Petits pois à la française		Riz	Choux fleurs persillés	Mousseline de carottes (pommes de terre local)
	7, 14	14	7, 14	7, 14	7, 14		7	7	7
Camembert	Yaourt	Fromage	Fromage blanc coulis fruits jaunes	Fromage	Fromage	Yaourt fermier	Petit suisse	Fromage	Fromage
	7	7	7	7	7	7	7	7	7
Cocktail de fruits	Fruit	Gâteau de semoule caramel	Fruit	Fruit LOCAL	Mousse chocolat	Chouquettes maison	Fruit	Choux vanille	Fruit LOCAL
		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



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

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

