

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 19 octobre au vendredi 13 novembre

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



lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23	lundi 26	mardi 27	mercredi 28	jeudi 29	vendredi 30
MENU VERT				SUD OUEST				MENU VERT	HALLOWEEN
Piémontaise végétarienne	Salade de perles surimi crevettes	Radis / beurre	Taboulé	Salade d'endives aux noix	Concombres et maïs	Salade de riz	Quiche au fromage maison	Salade verte	Soupe de sorcière à la citrouille
1, 3	1, 2, 3, 4, 8, 12	7	1, 8	1, 13	1	1, 3	7, 3, 8	1	7
Quenelles nature sauce forestière	Saucisse de volaille	Rôti de bœuf	Dos de lieu crème de poivrons	Parmentier de canard	Steak haché sauce tomate	Croq'baby fromage	Sauté de bœuf aux olives	Cœufs à la Florentine	Parmentier de l'horreur (purée patate douce, bœuf haché)
3, 7, 8, 14	6		4, 7, 8, 12, 14	7	7, 8, 14	4, 7, 8	7, 8, 12, 14	3, 7, 8	7, 14
Haricots verts persillés	Petits pois à la française	Gratin d'auphinois	Ratatouille		Pâtes semi complète	Poêlée de légumes	Purée de pommes de terre		
7	7, 14	7	8		7, 8	7, 14	7		
Fromage blanc sucré	Fromage		Fromage	Fromage	Fromage	 Yaourt fermier	Petit suisse	Fromage	Mimolette
7	7		7	7	7		7	7	7
Chouquettes maison	Fruit LOCAL	Yaourt aromatisé	Fruit	Mellassine (Flan du sud-ouest)	Tarte aux poires	Fruit	Fruit LOCAL	Brut de pommes	Choux au sang de vampire
3, 7, 8		7		3, 7, 8	3, 7, 8, 13				3, 7, 8
lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
			MENU VERT			MENU VERT			
Charcuterie/cornichons	Céleri à la rémoulade	Salade de mâches et dés de fromages	Crêpe à la tomate et mozzarella	Potage aux courgettes et vache qui rit	Concombres à la vinaigrette	Carottes râpées et dés de fromage	F	Salade verte	Potage à la tomate
	1, 3, 12, 14	1, 7	3, 7, 8	7, 8, 14	1	1, 7		1	7, 8, 14
Poisson meunière	Steak haché de poulet "façon bouchère"	Blanquette de veau à l'ancienne	Gratin de pâtes champignons vache qui rit	Saucisse porc (volaille s/porc)	Fricadelle	Lasagnes de légumes	E	Paëlla	Poisson du marché
4, 8	7, 8, 12, 14	7, 8, 14	7, 8, 14		3, 8	3, 7, 8		2, 4, 7, 11, 12, 14	4, 7, 8, 12, 14
Printanière de légumes	Boulgour	Riz créole		Flageolets	Gratin de choux fleurs		R	Poulet rôti	Trio de légumes
14	7, 8	7		7, 14	7, 8			14	7
Fromage	Fromage		Yaourt	 Yaourt fermier		Fromage	I	Fromage	Fromage
7	7		7	7		7		7	7
Fruit	Semoule au lait maison	Entremet au praliné	Fruit	Fruit	Fromage blanc coulis de fruits jaunes	Flan pâtissier maison	E	Fondant au chocolat	Fruit LOCAL
	7, 8	7, 13			7	3, 7, 8		3, 7, 8	
<p>Dans le cadre de l'obligation d'informer de la présence d'allergènes dans les menus, veuillez prendre connaissance des codes suivants :</p> <p> En VERT : Fait maison En ROUGE : Produit local Date en BLEU : Congé scolaire </p> <p>  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 </p> <p>Nous nous efforçons de travailler au maximum avec des produits de qualité labellisés qui sont éligibles à la loi égalim</p>									
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								

