

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 23 septembre au vendredi 18 octobre



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

lundi 23	mardi 24	mercredi 25	jeudi 26	vendredi 27	lundi 30	mardi 01	mercredi 02	jeudi 03	vendredi 04
Végétarien			DJERBA					Végétarien	
Salade de tomates et mozzarella 1, 7	Lentilles à la vinaigrette 8, 14	Betteraves mimosa 1, 3	Salade de pois chiches à l'orientale 1	Taboulé 8	Salade duo de crudités 1	Salade d'endives et fromage 1, 7	Croque chèvre 7, 8	Salade de tomates maïs échalotes 1	Piémontaise 1, 3, 12
Crousti Fromage 3, 7, 8	Escalope de dinde à la crème 7, 8, 14	Rôti de bœuf 7, 8, 14	Kefta d'agneau façon Tajine à la menthe 7, 8, 14	Blanquette de poisson 2, 4, 7, 8, 11, 12	Poulet rôti 14	Sauté de dinde au curry 7, 8, 14	Carbonnade flamande 1, 7, 8, 14	Clafoutis haricots et carottes 3, 7, 8	Filet de colin sauce crustacés 2, 4, 7, 8, 11, 12, 14
Duo haricots verts et beurre 7	Carottes au cumin 7, 8	Gratin dauphinois 3, 7	Semoule au beurre 7	Poêlée brocolis / champignons 7	Paëlla 2, 4, 7, 11, 12, 14	Petits pois à la française 7, 14	Poêlée de légumes et pommes de terre 7, 14		Gratin de choux fleurs 7, 8
Fromage blanc sucré 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7		Fromage 7	Fromage blanc au coulis de fruits rouges 7	Yaourt aromatisé 7
Chouquettes maison 3, 7, 8	Fruit de saison	Yaourt aromatisé 7	Cake aux raisins secs 3, 7, 8	Fruit de saison	Mousse au chocolat (pot) 7	Ananas	Fruit de saison	Biscuit à la cuillère maison 3, 8, 7	Fruit de saison
lundi 07	mardi 08	mercredi 09	jeudi 10	vendredi 11	lundi 14	mardi 15	mercredi 16	jeudi 17	vendredi 18
		PROVENCAL	Végétarien		LA SEMAINE DU GOUT				
Salade de chou (vert, chinois) 7, 8	Mousse de canard 7, 8	Œufs dur à la tapenade 3, 12	Salade de haricots verts 1	Céleri rémoulade 1, 3, 12, 14	Salade de riz 1, 3	Salade maraîchère (Carottes rapées, céleri branche, petits pois) 7	Quiche fromage maison 7	Salade verte 1	Salade de tomates et cœur de palmier 1
Steak haché beurre maître d'hôtel 7	Filet de poisson meunière 4, 7, 8	Daube de Bœuf 7, 8, 12, 14	Quenelles nature sauce forestière	Petit salé	Piccatas de poulet façon Molé mexicaine (cacao, tomate, oignon, s) 3, 7, 8	Burger maison montagnard au Saint Nectaire 3, 7, 8	Filet de poisson sauce épices du soleil 4, 6, 7, 8	Tortillas pommes de terre Poivrons et oignons 3, 7	Emincé de bœuf au paprika 1, 7, 8, 14
Printanière de légumes 14	Epinards à la crème 7, 8	Riz ratatouille 7, 8	Boullgour 7, 8	Lentilles 8, 14	Poêlée brocolis et champignons 7	Pom Rostif aux oignons	Mousseline de butternut 7		Pommes vapeur persillées 7
	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Fromage 7	Petit suisse 7	Fromage 7	Entremet au chocolat 7
Yaourt sucré 7	Fruit de saison	Gâteau à la fleur d'oranger	Fruit de saison	Tarte poires amandes	Fruit de saison	Moelleux au chocolat	Fruit de saison	Gâteau au yaourt poires chocolat	Langue de chat 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
LUPINS 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 JAUNE : 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