

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 21 octobre au vendredi 15 novembre



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 31	vendredi 01
			Végétarien	HALLOWEEN			Végétarien	c'est trop CHOU!	
Duo de crudités	Pizza aux fromages	Piémontaise au thon	Salade verte	Chaudron de la maison	Salade de mâches	Salade de choux rouge et pommes	Quiche aux poireaux	Chou à l'emmental	Féried
1	7, 8	1, 3, 4, 12	1	7, 14	1	1	3, 7, 8	3, 7, 8	
Riz cantonais	Rôti de veau grand-mère	Filet de poisson sauce aux épices du soleil	Tortellinis épinards et fromage	Steak hâché de poulet "façon bouchère"	Noisette de poulet	Blanquette de poisson	Œufs Florentine	Rôti de porc grand-mère	Féried
3, 6, 7, 8, 14	7, 8, 12, 14	4, 6, 7, 8	7, 3, 8	6	7, 8	2, 4, 7, 8, 11, 12	7, 8	7, 8, 14	
	Ratatouille	Brocolis		Gratin de potiron/pommes de terre/carottes	Mousseline de patates douces	Petits pois à la française		Gratin de choux fleurs	Féried
	8	7		7	7	7, 14		7, 8	
Fromage	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fantôme Boo...	Fromage		Fromage	Fromage	Féried
7	7						7	7	
Fruit de saison	Fruit de saison	Pommes au four	Tarte poires amandes	Macaron d'Halloween	Crumble aux pommes	Entremet au caramel	Fruit de saison	Chou à la crème	Féried
				3, 6, 7, 8, 13	3, 7, 8	7		3, 7, 8	
lundi 04	mardi 05	mercredi 06	jeudi 07	vendredi 08	lundi 11	mardi 12	mercredi 13	jeudi 14	vendredi 15
Végétarien			ORANGE						Périgord
Concombres et maïs	Betteraves moutarde à l'ancienne BIO	Céleri rémoulade	Velouté au butternut	Carottes râpées à la vinaigrette	Féried	Salade verte	Potage courgettes/Vache qui rit	Pâté de foie	Salade Périgourdine
1	1	3, 12, 14	7, 8, 14	1		1	7, 14		1, 8
Lasagnes végété	Bourguignon de noix de joue de bœuf BIO	Côte de porc à l'andalouse	Filet de colin sauce crustacés	Raviolis gratinés	Féried	Tartiflette maison	Poisson du marché	Blanquette de veau	Saucisse au vin blanc
3, 6, 7, 8	7, 8, 12, 14		2, 4, 7, 8, 11, 12, 14	7, 8, 14		7	4, 7, 8, 12, 14	7, 8, 14	
	Bouलगour	Haricots beurre persillés/pommes de terre	Carottes vapeur		Féried		Céréales méli-mélo gourmand	Poêlé de légumes rustique	Pomme de terres Sarladaise
	7, 8	7	7				7, 14	7	
Fromage	Fromage			Fromage	Féried			Petit suisse aux fruits	Fromage
7	7			7				7	7
Compote & Chouquette	Fruit de saison	Entremet à la vanille	Fromage blanc coulis passion	Fruit de saison	Féried	Flan nappé caramel	Fruit de saison	Fruit de saison	Tarte chocolat noix
3, 7, 8		7	7			7			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 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

