

RESTAURATION SCOLAIRE

lundi 18 novembre au vendredi 13 décembre



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

lundi 18	mardi 19	mercredi 20	jeudi 21	vendredi 22	lundi 25	mardi 26	mercredi 27	jeudi 28	vendredi 29
	Montagne			DROITS - L'ENFANT	Végétarien				
Concombres maïs	Salade verte et dés d'emmental	Saucisson à l'ail	Potage Dubarry	Salade de mâches, dés de fromage, carottes rapées	Taboulé de choux fleurs	Céleri rémoulade	Pizza au fromage maison	Potage épinards/Boursin	Salade de perles surimi crevettes
		1	7, 8, 14	1,7	7, 8, 1	1,3,12,14	7	7,14	1, 2, 3, 4, 8, 12
Croustillants tenders au poulet épicé	Raclette*	Filet de poisson frais à la crème de poireaux	Emincé de bœuf au paprika	Omelette aux trois poivron	Riz cantonais végété	Steak hâché	Bœuf Bourguignon	Poisson du marché	Choucroute Alsacienne
3,8	7	4, 7, 8, 12, 14	1, 7, 8, 14	3	3, 6, 7, 8, 14	7,8	7, 8, 12, 14	4, 7, 8, 12, 14	12, 14
Carottes vapeur	*(pommes de terre/fromage)	Ratatouille /Riz	Petits pois	Meli-melo de pâtes (épinard et tomate)		Poêlée méridionale	Fondue de poireaux /carottes/pdts	Duo haricots verts et beurre	(Palette, choux, pdt)
8		8, 14	7, 14	7,8		7	7,8,14	7	
Petit suisse	*Jambon blanc/dinde(s/p)	Fromage	Fromage			Fromage	Fromage		Petit suisse
7		7	7			7	7		7
Fruit de saison	Brioche Saint-Genix	Flankie	Fruit de saison	Salade de fruits	Fromage blanc(37160 Neuilly le-Brignon) au coulis de framboise	Semoule au lait maison	Fruit de saison	Fruit de saison	Gateau à l'orange
	3, 5, 7, 8, 14	3,7,8			7	7			3, 7, 8
lundi 02	mardi 03	mercredi 04	jeudi 05	vendredi 06	lundi 09	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
				Végétarien					Végétarien
Crêpe champignons	Surimi mayonnaise	Salade d'endives et radis	Salade de pâtes & crudités	Salade de chou blanc	Quiche au fromage	Carottes rapées à l'orange	Avocat thon mayonnaise	Potage au potimarron et vache qui-rit	Salade verte
3,7,8	1, 2, 3, 4, 6, 8	1	1,8	1	3,7,8		1,3,12	7, 8, 14	1
Escalope de dinde à la crème	Sauté de veau marengo	Spaghettis bolognaise	Filet de poisson à l'aneth	Bouchée à la reine végété	Sauté de porc au curry	Couscous	Rôti de bœuf	Dos de colin à la Bordelaise	Gratin de pâtes champignons
7, 8, 14	7, 8, 14	7, 8	4, 7, 8, 12, 14	3, 7, 8, 14	7,8,14	7,8		4, 8, 12	7, 8
Flageolets	Mousseline de patates douce		Carottes Vichy	Riz créole	Poêlée de légumes	(semoule, légumes, poulet,)	Haricots verts	Epinards à la crème	
8			7	7, 14	7,14	14		7, 8	
Fromage	Yaourt sucré (Fromagerie Maurice(37)	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage	Fromage		Yaourt aromatisé
7	7	7	7	7	7	7	7		7
Île flottante crème anglaise	Fruit	Mousse au chocolat maison	Fruit	Tarte aux pommes	Fruit de saison	Compote maison/Madeleine maison	Moelleux chocolat/Crème anglaise	Fruit	Biscuit Maison
3, 6, 7		3, 7		7, 8		3, 7, 8	3, 6, 7		

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, oeu, 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

