



« **LÉGENDE DE MENU** »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie







LAITAGE apport en calcium



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2023

ALTERNATIF

LUNDI 02/10	MARDI 03/10	MERCREDI 04/10	JEUDI 05/10	VENDREDI 06/10
<p>CAROTTES CUITES Au cumin</p> <p> SAUTE DE PORC FORESTIÈRE S/P : Sauté de dinde</p> <p>SEMOULE</p> <p>RONDELE</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>SALADE D EBLY AU SURIMI</p> <p>FILET DE COLIN PANE</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR</p> <p>YAOURT AROMATISE BIO </p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>HARICOTS VERTS EN SALADE</p> <p> POULET Aux herbes de Provence</p> <p>POMMES NOISETTES</p> <p>GOUDA</p> <p>GLACE A LA FRAISE</p> <p>YAOURT NATURE+MADELEINE</p>	<p>SALADE VERTE</p> <p> ROSBEEF Ketchup</p> <p>SALADE DE PÂTES AUX PETITS LÉGUMES</p> <p>EMMENTAL</p> <p> ANANAS BRÉSILIEEN</p>	<p>SALADE COMPOSÉE (concombre et carottes)</p> <p> LASAGNES AUX COURGETTES</p> <p>LIÉGEOIS VANILLE</p> <p>COMPOTE POMME/BANANE</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« **LÉGENDE DE MENU** »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie





LAITAGE apport en calcium



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2023

ALTERNATIF

LUNDI 09/10	MARDI 10/10	MERCREDI 11/10	JEUDI 12/10	VENDREDI 13/10
MELON D HIVER	BETTERAVES Vinaigrette	SALADE DE RIZ Sauce Cocktail	CAROTTES RÂPÉES Au vinaigre de framboise	FRIAND Au FROMAGE
 NUGGETS DE VOLAILLE	CAPPELETTI ÉPINARD/RICOTTA Sauce tomate	OMELETTE AUX HERBES	ÉMINCE DE BŒUF En sauce 	FILET DE POISSON A LA PROVENÇALE
FLAGEOLETS		POÊLÉE DE LÉGUMES	GNOCCHI	GRATIN DE BROCOLI
YAOURT NATURE	FROMAGE AIL ET FINES HERBES	EMMENTAL	 SAINT MORET BIO	FROMAGE BLANC
COMPOTE DE POMME	 RAISIN BLANC BIO	GLACE	PÊCHES AU SIROP	PRUNES
		PAIN + CONFITURE		

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT



« **LÉGENDE DE MENU** »

CRUDITÉ et **CUIDITÉ**

Apport en vitamines et fibres

PLAT PRINCIPAL apport en protéines

FÉCULENT apport en énergie




LAITAGE apport en calcium



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

OCTOBRE 2023

ALTERNATIF

LUNDI 16/10	MARDI 17/10	MERCREDI 18/10	JEUDI 19/10	VENDREDI 20/10
<p>PASTÈQUE</p> <p></p> <p>COUSCOUS Boulettes de bœuf Semoule couscous</p> <p>FLAN CAMEL</p> <p>COMPOTE DE POMME/ FRAISE</p>	<p></p> <p>POIS CHICHE Au cumin</p> <p>SAUCISSES DE VOLAILLE</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLES</p> <p>SAMOS</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>	<p>POMMES DE TERRE EN SALADE (tomates et cornichons)</p> <p>FILET DE POISSON PANE</p> <p>GRATIN DE CHOU-FLEUR</p> <p>FROMAGE FOISONNE</p> <p>POIRE</p> <p>BARRE BRETONNE</p>	<p></p> <p>CONCOMBRE BULGARE</p> <p>FARFALLES PAYSANNES (Dés de volaille et champignons)</p> <p>PETIT SUISSE AROMATISE</p> <p>GLACE AU CHOCOLAT</p>	<p>BLÉ EN SALADE (poivrons maïs tomates olives)</p> <p>ŒUFS FLORENTINE (Épinards)</p> <p>CAMEMBERT</p> <p>FRUIT DE SAISON</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes suivants :

ARACHIDE LAIT ŒUF POISSON GLUTEN FRUITS A COQUE MOUTARDE SOJA CRUSTACÉS CÉLERIS MOLLUSQUE LUPIN SULFITES SÉSAMES

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES SOUCIS D'APPROVISIONNEMENT