

MENUS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE DU 30 Septembre au 18 octobre 2024



Lundi 30 septembre 2024	Lundi 7 octobre 2024		Lundi 14 octobre 2024		<u>Légende:</u>
Coleslaw (13)	Concombres <u>BIO</u> féta (2,13)	Mary Design	Salade de pois chiche <u>BIO</u> (13)	SA ME	Controlled par ECOCERT IN CUISINE
Colesiaw (13)	Cordons bleus France (1,2,11)	The property of	Soufflé 👞		Repas végétarien
Macaroni <u>BIO</u> sauce	(crousti-fromage) (1,2,11)		au fromage		Agriculture biologique
végétarienne (2,8,11)	Howicota wlota wowailléa		(1,2,11)		Origine de la viande
Fromage râpé (2)	Haricots plats persillés (2)	L	Duo de haricots <u>BIO</u> (2)		(substitut à la viande)
Poire au chocolat (2)	Tarte aux pommes (1,2,11)	E	Yaourt nature sucré <u>BIO</u> (2)	V	
Mardi 1er octobre 2024	Mardi 8 octobre 2024	S	Mardi 15 octobre 2024	$egin{array}{c} A \ C \end{array}$	Allergènes (hors traces)
Brocolis <u>BIO</u> vinaigrette (13)	Salade de	P	Feuilleté au fromage (1,2,11)	A	(1) Œufs (2) Lait
	lentilles BIO (13)	e n	Brandade de poissons (1,2,5)	N	
Dos de colin sauce tartare (1,5,13)		m M	_	C	(3) Crustacés (4) Mollusques (5) Poisson
	Œufs mollets florentine	a A	Trio de fromages	E	(6) Arachides (7) Graines de sésame
Pommes de terre vapeur (2)	(épinards à la crème) (1,2,11)	i G	et son pain spécial	S	(8) Soja (9) Anhydride sulfureux et sulfites
Fromage (2)	Liegeois au chocolat (2)	n E			(10) Fruits à coque
Fruit de saison BIO	Elegeois du chocolat (2)	e D	Raisin/Noix	D	(11) Céréales contenant du gluten
Jeudi 3 octobre 2024	Jeudi 10 octobre 2024	A	Jeudi 17 octobre2024	,	(12) Céleri (13) Moutarde (14) Lupin
Salade verte <u>BIO /</u> croûtons (11,13)	Betteraves et maïs <u>BIO</u> (13)	d N	Pousses d'épinards	$m{A}$	Codes couleur:
Escalope de poulet sautée France		u s	et féta (2,13)	U	Crudité
(Rôti de boeuf France			T	
(omelette) (1,11)		T	Tian de pommes de terre au	0	Cuidité
Mélange 4 céréales BIO aux	(Dos de colin) (5)	g o	jambon F <u>rance</u> façon raclette (2)	M N	Plat protidique, viande
légumes (2)	Gratin dauphinois (2)		(aux lardons végétaux)	E	Poisson, fruits de mer
Flan au caramel (1,2)	Fruit de saison <i>BIO</i>	û S	Salade de fruits automnale		Féculent, légumineuse
Vendredi 4 octobre 2024	Vendredi 11 octobre 2024	t s	Vendredi 18 octobre 2024		Laitage
		E			
Taboulé à la semoule <u>BIO</u> (11)	Nems à la volaille (1,11)	S	Carottes râpées (13)		Pâtisserie, biscuit, friture
Gratin d'endives au jambon France	Calamars à la sauce tomate ₍₄₎	4	Crèpes sarrazin dinde (œuf) et		Nos vinaigrettes sont réalisées avec de la moutarde et des huiles BIO , sans
(2)	Calamars a la sauce tomate(4)	ξ ξ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ τ	fromages en couleur (1,2,11)	- 8 W	sulfites
(gratin d'endives végé) (1,11)	Riz safrané (2)	A	iromages en courcui (1,2,11)		Notre pain est <u>BIO</u>
Fruit de saison <u>BIO</u>	Fromage (2)	T	Cheese cake au coulis		Ces menus pouront être modifiés pour
Biscuit <u>BIO</u> (2,7,11)	Fruit de saison <u>BIO</u>	Personal States in Assessing	fruits rouges (1,2,11)	**	des questions de logistique, merci de votre compréhension.