

LE MENU DE LA SEMAINE


















LUNDI

MARDI













MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Celeri rapé aux pommes 	Salade tzatziki  	Velouté 	Surimi mayonnaise	Feuilleté aux fromage
Roti de dinde à la diable 	Boule bœuf au jus d'ail et d'échalote 	aiguillette de poulet sauce chasseur 	Lasagne aux légumes   	Colin pané 
Semoule aux raisins 	Farfalles 	Haricot beurre		Epinard 
Petit suisse sucré	Tome blanche	Fromage	Fromage fondu camembert	Gouda
Biscuits	Yaourt chocolat	Dessert	Fruits de saison 	Eclair chocolat

"Règlement INCO : Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques"

Recette du chef 			Pêche Responsable
Produit de Saison 			Vegetarien
Agriculture Raisonnée 			Viande Porcine Française
produit de notre Région 			Appellation d'Origine Contrôlée
Agriculture Biologique Française 			Viande Bovine Française
Agriculture Biologique Européenne 			Volaille Française



SEMAINE 1

du

21-oct.

au

25-oct.

LUNDI

MARDI













MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Terrine de campagne	Carottes Rapées	Velouté de potiron	Surimi mayonnaise	Salade de PDT
Mijoté de porc	Poisson pané et citron	Croque toffu	Boule de bœuf	Poulet froid
PDT rosti	Ratatouille	Pates	Petit pois aux oignons	Crudités (choux rouge et tomates)
Fromage blanc	Croute noire	Camembert	Brie	Cantal
Fruits	Beignet	Ananas	Yaourt Vanille bio	Millefeuille

"Règlement INCO : Les produits alimentaires servis, dans le cadre de la restauration scolaire ou en ALSH sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, sésames, sulfites, lupin ou mollusques"

	Recette du chef		Pêche Responsable
	Produit de Saison		Vegetarien
	Agriculture Raisonnée		Viande Porcine Française
	produit de notre Région		Appellation d'Origine Contrôlée
	Agriculture Biologique Française		Viande Bovine Française
	Agriculture Biologique Européenne		Volaille Française