

MENU RESTAURANT SCOLAIRE

Octobre 2024

Semaine du 30 Septembre au 04 Octobre 2024



origine EU



Produits Bio

Fait Maison



viande origine france

	Lundi	Mardi repas végétarien	Mercredi :	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Carottes rapées bio et noix (10,5,8) 	Laitue bio aux croustons façon Mimosa (10,1,3) 	sardinade (7,1) 		Taboulé bio à la Menthe
PLAT	Rôti de Porc bio au jus (1,7,3,9,10) 	Friand au fromage (1,3,7,9)	Escalope de Veau Milanaise (1,7,3) 	Paella au Poulet et Crevettes (9,2,4,14) 	Nugget's plein filet de Colin sauce tartare (1,3,7,4)
ACCOMPAGNEMENT	Les Petits pois bio à la française (1,7,3,9,10) 	Les Coquillettes bio et La Ratatouille (7,3,1) 	La purée de pommes de terre (7) 	Riz Paella (2,4,14) 	Les Haricots verts bio sautés (7)
PRODUIT LAITIER	Assortiment de fromage	Flan vanille caramel bio 	Fromage blanc bio	crème dessert caramel	petit filou Chocolat
DESSERT	Yaourt nature bio 	Fruit de saison bio 	Fruit saison bio Gouter: donut's, fruits, laitage	Fruits saison bio 	Fruits de saison bio

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,

Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE OCTOBRE 2024 -



Semaine du 07 au 11 Octobre 2024

	Lundi	Mardi Végétarien	Mercredi centre de loisir:	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Accras de Morue sauce cocktail (7,3,10,4)	salade de Mais bio à la Crétoise (7,10,3)  	Laitue bio vinaigrette (10)  	Concombre bio vinaigrette (10)  	salade Asiatique au Chou chinois (10,3,1,9)  
PLAT	Jambon blanc et petit beurre  	Bolognaise de Lentilles bio  	Bouchée de Volaille aux champignons (1,7,3)  	Pièce de Veau bio rôti (1,7,3,10)   	Fish'n chip de Cabillaud (7,3,1,4)
ACCOMPAGNEMENT	Carottes bio gratinées  	Farfales bio (1,7,3)  	Boullgour bio (1,7) 	Frites 	Riz bio safrané (7)  
PRODUIT LAITIER	Mousse chocolat bio 	Yaourt aromatisé bio 	crème dessert vanille et madeleine beurre	Petits Filou aux fruits	la glace
DESSERT	Fruit bio saison 	Fruit bio et Biscuit bio 	Dessert : Fruit bio saison Goûter : fondant chocolat, fruits	Brioche perdue et Chantilly	Melon bio 

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

Semaine du 14 Octobre au 18 Octobre 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi: centre de loisir	Jeudi	Vendredi Carnaval à Rio
ENTRÉE	Salade batavia bio aux pignons et emmental (10)  	Velouté de Champignons et croutons (10,1) 	Mortadelle et radis	Velouté de Potimarron (1,7)   	Carottes rapées bio raisins et coriandre (10)  
PLAT	Poulet Fermier à la forestière (1,3,7,9,10)   	Blanquette de Veau à l'ancienne (7,1)   	Raviolis de légumes bio (9,3,7,1)   	sauté de Boeuf aux Olives (1,3,7,9,10)  	dos de Saumon (4,7,1) persillade  
ACCOMPAGNEMENT	Gratin Dauphinois (7) 	Riz bio pilaf (7)  	sauce basilic 	Polenta bio crémeuse (7,9)  	Lumaches coquillettes au safran (1,3,7) 
PRODUIT LAITIER	fromage blanc bio et crème de Marrons	Flan aux Oeufs bio  	Mousse chocolat bio 	Tartare ail et fines herbes	Comté
DESSERT	Raisin blanc bio et dégustation de Marrons 	 Poires bio de saison	Fruits de saison et biscuit Gouter : pain,lingotin,fruits	Carpaccio d'ananas bio et chantilly  	Roulé au Nuttela  

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015 nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques,

Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages