

Menus du Restaurant Scolaire



SEMAINE DU 10 AU 14 OCTOBRE 2022

<i>Lundi</i>		<i>Betteraves cuites sauce à l'orientale</i>
		<i>Pâtes bio à la bolognaise (égrené de bœuf bio VBF) - Salade verte* bio</i>
		<i>Entremet à la pistache Eau - Pain</i>
<i>Mardi</i>		<i>Chou chinois* bio, dés de fromage et de tomates*</i>
		<i>Jambon grill - Frites</i>
		<i>Compote de pommes/fraises Eau - Pain</i>
<i>Jeudi</i>		<i>Pommes de terre* bio, cornichon, thon sauce mayonnaise</i>
		<i>Roulé végétal de blé et pois - Petits pois</i>
		<i>Liégeois au chocolat Eau - Pain</i>
<i>Vendredi</i>		<i>Céleri-rave* râpé à la vinaigrette</i>
		<i>Gratin de colin, courgettes* bio et choux fleurs bio</i>
		<i>Babybel au chèvre - Beignet à la confiture de framboise Eau - Pain</i>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : betteraves cuites, raisins secs, huile de tournesol, vinaigre de vin, jus d'orange, sel, poivre

Plat et garniture : pâtes bio, égrené de bœuf bio VBF, sauce tomate, MG, sel, poivre et salade verte* bio : huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Dessert : entremet à la pistache : poudre déshydratée de pistache, lait 1/2 écrémé

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : chou chinois* bio, dés de fromage et de tomates* , huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : jambon grill

Garniture : frites, sel

Dessert : compote de pommes/fraises

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : pommes de terre* bio, cornichons, thon, mayonnaise

Plat : roulé végétal de blé et pois cuits

Allergènes : Présence : Gluten, Oeufs, Céleri Traces : Poissons, Soja, Pdts Laitiers et dérivés

Garniture : petits pois, MG, oignons bio, sel, poivre

Dessert : liégeois au chocolat

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : céleri rave* râpé, sauce salade, échalotes, sel, poivre

Plat et garniture : gratin de colin, choux fleurs bio, crème épaisse, sel, poivre

Dessert : babybel au chèvre, beignet à la confiture de framboise

Allergènes "beignet à la confiture de framboise" : Présence : Gluten, Oeufs Traces : Soja, Pdts Laitiers et dérivés, Fruits à Coques