

## MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES - OCTOBRE 2023

lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
<b>Betteraves au cumin</b> <b>fileté colin cheddar fondu</b> <b>Brocolis persillé</b> <b>vache qui rit</b> <b>Acapulco ananas-framboise</b>	<b>Salade verte</b> <b>Blanquette de veau</b> <b>Riz pilaf</b> <b>Yaourt velouté aux fruits</b> <b>Orange</b>	<b>Oeufs durs mayonnaise</b> <b>Sauté de porc à la crème</b> <b>Jardinière de légumes</b> <b>Comté</b> <b>Compote de pomme abricot</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Crispid'or à l'emmental</b> <b>Purée</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Banane</b>	<b>Coquillettes en salade</b> <b>Emince de poulet sauce forestière</b> <b>Haricots verts en persillade</b> <b>Assortiment de fromages</b> <b>Pomme</b>
lundi 9 octobre 2023	mardi 10 octobre 2023	mercredi 11 octobre 2023	jeudi 12 octobre 2023	vendredi 13 octobre 2023
<b>Carottes râpées</b> <b>Spaghetti à la bolognaise</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Compote de pomme</b>	<b>Salade de pommes de terre à l'indienne</b> <b>Poulet sauté chasseur</b> <b>Purée de légumes</b> <b>flan nappé au caramel</b> <b>Poire</b>	<b>Coleslaw</b> <b>Steack haché de veau sauce aux poivres</b> <b>Semoule</b> <b>Mini Babybel</b> <b>Kiwi</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>tarte butternut comte</b> <b>petit suisse aux fruits</b> <b>Eclair chocolat</b>	<b>Pâté de campagne</b> <b>hoki sauce poireaux</b> <b>Pomme de terre au four</b> <b>P'tit Louis coque</b> <b>Clémentine</b>
lundi 16 octobre 2023	mardi 17 octobre 2023	mercredi 18 octobre 2023	jeudi 19 octobre 2023	vendredi 20 octobre 2023
<b>Salade d'endives</b> <b>Poulet rôti miel paprika</b> <b>Nouilles sautées</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Pomme</b>	<b>Salade de riz</b> <b>Parmentier aux carottes</b> <b>Emmental râpé</b> <b>Compote pomme fraise</b>	<b>Chou vinaigrette</b> <b>Curry de poisson</b> <b>riz pilaf</b> <b>crème dessert vanille</b> <b>Orange</b>	<b>feuilleté fromage</b> <b>Crispy de blé croustillant</b> <b>Chou-fleur au gratin</b> <b>Comté</b> <b>Pomelos</b>	<b>repas à thème</b>
lundi 23 octobre 2023	mardi 24 octobre 2023	mercredi 25 octobre 2023	jeudi 26 octobre 2023	vendredi 27 octobre 2023
<b>Carottes râpées</b> <b>Gratin de raviolis aux légumes</b> <b>Emmental râpé bio</b> <b>Poire bio</b>	<b>Terrine de volaille</b> <b>Escalope de dinde viennoise</b> <b>Potatoes</b> <b>Kiri</b> <b>Banane</b>	<b>Coleslaw</b> <b>Brandade de morue</b> <b>Petit Filou aux fruits</b> <b>Compote pomme banane</b>	<b>Riz Niçois au thon</b> <b>Wings de volaille</b> <b>Beignets de courgettes</b> <b>Vache qui rit</b> <b>Kiwi bio</b>	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Filet de colin meunière</b> <b>Rôsti aux légumes</b> <b>Liégeois chocolat</b> <b>brownie</b>

En conformité avec le règlement UE 1169/2011 : Des plats présentés peuvent contenir des allergènes suivants : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin, mollusques, anhydride sulfureux et sulfites » "En fonction de certains impératifs les menus peuvent être modifiés"

	plats fabriqués avec des matières premières issues de l'agriculture biologique		viande d'agneau français		végétarien
	Viande de porc français		Viande bovine française		peche durable msc
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		produit laitier
					fruit ou légume cru
					Appellation d'origine protégée
					féculent