

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

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	 viande bovine française	 viande d'agneau français	 végétarien
 viande de porc français	 viande bovine française	 volaille française	 pêche durable msc	 Appellation d'origine protégée
 fruit ou légume cuit	 viande, poisson, œuf	 produit laitier	 fruit ou légume cru	 féculent