

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 Emincé 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		végétarien
	Viande de porc français		Viande bovine française		Appellation d'origine protégée
	fruit ou légume cuit		viande, poisson, œuf		féculent
			produit laitier		fruit ou légume cru