





















**RESTAURANT SCOLAIRE Menu du 22 octobre au 16 novembre 2018**

<p><b>Lundi 22</b></p> <p>Salade de pâtes   <b>Œuf dur</b>  Epinard bio à la crème   <b>Fromage</b>  Fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 29</b></p> <p> Betteraves lanières bio    <b>Filet de poisson sauce curry</b>   <b>Boulgour bio</b>  <b>Yaourt bio</b>  Fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 5 menu végétariens</b></p> <p>Soupe de légumes à la vache qui rit   <b>Pizza fromage, champignons</b>  <b>Salade verte bio</b>  <b>Fromage</b>  Fruit de saison</p>	<p><b>Lundi 12</b></p> <p><b>Pâté en croute/terrine de légumes</b>   <b>Croziflette au reblochon</b>   <b>Yaourt bio</b>  Fruit de saison</p>
<p><b>Mardi 23</b></p> <p> Asperges mayonnaise    <b>Filet de poisson sauce italienne</b>   <b>Riz</b>  <b>Fromage bio</b>  <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b>Mardi 30</b></p> <p><b>Pique-nique</b></p>	<p><b>Mardi 6</b></p> <p><b>Salade de maïs bio</b>   <b>Cordon bleu de dindonneau</b>  <b>Gratin de brocolis bio</b>   <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b>Mardi 13</b></p> <p><b>Salade de betteraves cube</b>   <b>Blanquette de veau</b>   <b>Carottes vichy bio</b>   <b>Fromage bio</b>  Fruit de saison</p>
<p><b>Mercredi 24 menu végétarien</b></p> <p><b>Carottes râpées bio</b>   <b>Raviolis aux légumes bio</b>  <b>Fromage bio</b>  <b>Compote</b> </p>	<p><b>Mercredi 31</b></p> <p><b>Salade de lentilles bio</b>   <b>Steak hache de veau</b>  <b>Petit pois bio</b>   <b>Yaourt bio</b>  <b>Salade de fruits</b></p>	<p><b>Mercredi 7</b></p> <p> <b>Salade de choux fleurs bio</b>   <b>Filet de poisson sauce du soleil</b>   <b>Semoule bio</b>  <b>Compote</b> </p>	<p><b>Mercredi 14</b></p> <p> <b>Salade verte bio</b>   <b>Gratin de poisson</b>   <b>Pomme vapeur</b>   <b>Yaourt bio</b></p>
<p><b>Jeudi 25</b></p> <p><b>Salade de brocolis bio</b>   <b>Rôti de porc</b>  <b>Haricots verts bio</b>   <b>Fromage bio</b>  <b>Salade de fruits</b></p>		<p><b>Jeudi 8</b></p> <p><b>Salade façon niçoise (riz, tomates et petit pois bio, thon)</b>   <b>Bœuf braisé</b>   <b>Courgettes bio à la tomate</b>   <b>Yaourt bio</b></p>	<p><b>Jeudi 15 menu végétarien</b></p> <p><b>Macédoine de légumes bio</b>   <b>Tajine de légumes bio</b>   <b>Semoule</b>  <b>Fromage bio</b>  <b>Pâtisserie</b></p>
<p><b>Vendredi 26 menu bio</b></p> <p><b>Salade de choux rouges</b>   <b>Pilon de poulet</b>   <b>Frites</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote</b> </p>	<p><b>Vendredi 2 menu bio</b></p> <p> <b>Soupe de légumes</b>    <b>Filet de poisson sauce paprika</b>   <b>Céréales gourmandes</b>  <b>Fromage</b>  <b>Yaourt</b></p>	<p><b>Vendredi 9 menu bio</b></p> <p><b>Concombre ciboulette</b>   <b>Supreme de volaille</b>    <b>Pâtes</b>  <b>Fromage</b>  Fruit de saison</p>	<p><b>Vendredi 16 menu bio</b></p> <p><b>Soupe de légumes</b>  <b>Quenelle nature</b>   <b>Riz</b>  <b>Fromage</b>  <b>Compote</b> </p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM



Fruits et légumes

Viandes et poisson

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune