

RESTAURANT SCOLAIRE

Menu du 03 octobre au 28 octobre 2022



Lundi 03/10/2022 menu végétarien et bio Carottes bio râpées Tortillas pomme de terre bio Ratatouille bio Fromage bio local Fruit de saison bio	Lundi 10/10/2022 menu végétarien et bio Salade de lentilles bio Œufs bio Piperade bio Flan caramel bio	Lundi 17/10/2022 menu bio Taboulé bio Merguez bio Haricots verts bio Fromage bio local Fruit de saison bio	Lundi 24/10 menu végétarien et bio Caviar d'aubergines Lasagne d'épinard au curry Fromage bio local Fruit de saison bio
Mardi 04/10/2022 menu végétarien Poireaux vinaigrette maison Quenelles bio Riz thaï semi complet bio yaourt bio local	Mardi 11 Menu Américain menu végétarien Epis de Maïs sauce BBQ maison Mac & Cheese Cookies bio	Mardi 18/10/2022 menu bio Salade verte bio Poulet sauté bio Pâtes bio semies-complètes Fromage bio local Compote bio	Mardi 25/10/2022 menu bio Salade de brocolis bio Steak haché bio Frites bio Yaourt nature bio local
Mercredi 05/10/2022 menu bio Salade de pois chiche bio Boulette de bœuf bio Pâtes semies- complètes bio Fromage bio local Fruit de saison bio	Mercredi 12/10/2022 menu bio Salade de champignons bio Haut de cuisse de poulet bio Purée de patates douces bio Fromage bio local Fruit de saison bio	Mercredi 19/10/2022 menu végétarien et bio Salade de choux fleur bio Lentille corail bio au lait de coco Tomates rôties bio Yaourt bio local	Mercredi 26/10/2022 Asperges , mayonnaise Waterzooï de Poisson Riz Thaï semi-complet bio Compote bio
Jeudi 06/10/2022 Courgettes bio râpées Filet de poisson, sauce maison Purée de panais bio Fromage bio local Crème dessert bio	Jeudi 13/10 menu végétarien et bio Salade mexicaine bio Ravioli Seitan basilic bio Fromage bio local Compote bio locale	Jeudi 20/10/2022 menu végétarien et bio Melon bio Gnocchi bio gratiné au fromage bio Yaourt bio local	Jeudi 27/10 menu végétarien et bio Tarte tomate fromage chèvre Céré'sun bio Courgette bio au lait de coco Fromage bio local Compote bio locale
Vendredi 07/10/2022 menu bio Salade de pomme de terre bio Blanquette de volaille bio locale Carottes bio glacées Compote bio local	Vendredi 14/10/2022 Betteraves cubes bio locales Filet de poisson, sauce maison Riz thaï semi complet bio Fromage bio local Compote bio locale	Vendredi 21/10/2022 Terrine bio / Surimi Filet de Poisson sauce maison Pomme de terre vapeur bio Fromage bio local Pâtisserie maison	Vendredi 28/10/2022 menu bio Salade d'endives bio Pils de poulet bio Choux fleurs bio Fromage bio local Crème dessert bio

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

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

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

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

Fruits et légumes
Viandes et poisson
Féculents
Laitage
Pâtisseries ou entremets amylicés