

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES



OCTOBRE 2024	LUNDI	MARDI		JEUDI	VENREDI
<p>Semaine du 14 au 18 Octobre 2024 Pain Bio</p>	<p>Salade de chou chinois** Pâtes sauce carbonara Petit suisse sucré Gouter : Pain confiture fruit</p>	<p>MENU VEGETARIEN Salade de pommes de terre Quiche aux légumes (carottes courgettes oignons poivrons rouge) Gouda Pomme Gouter : Yaourt biscuit</p>		<p>Salade de tomates** Rôti de Dinde Purée de Pommes de terre Emmental Poire Gouter : Pain chocolat fruit</p>	<p>Soupe potiron Filet de colin sauce provençale Boulgour Kiri Raisin Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>Semaine du 4 au 8 Novembre 24</p>	<p>Salade de betteraves cuites** Poulet rôti Gratin de choux fleurs pommes de terre Chanteneige Raisin Gouter : Compote biscuit</p>	<p>Duo de choux** Chipolatas sauce tomates Polenta Yaourt nature Gouter : Biscuit fruit</p>		<p>MENU VEGETARIEN Salade de lentilles Lasagnes aux légumes Edam Clémentine Gouter : Pain/ chocolat fruit</p>	<p>Carottes râpées** Filet de cabillaud sauce citron Riz Yaourt Gouter : Pain fromage fruit</p>
<p>LEGENDE : Aliments Bio Label Rouge Pêche Durable Repas Végétarien Assaisonnement des crudités servi à part **</p>			<p>viande Française Nos préparations sont susceptibles de contenir des produits et substances provoquant des allergies ou intolérances alimentaires. Détail dans l'annexe II (R(CE)INCO) affichée Le Gestionnaire se réserve le droit de modifier les menus suivant les aléas des livraisons Menus vérifiés par la diététicienne du SIVAAD "Aide Union Européenne à destination des écoles" Fruits Légumes lait produits laitier à l'école</p>		