

Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus d'Octobre

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



		Jeudi 2	Vendredi 3
		Carottes râpées Couscous végétarien (semoule, légumes, boulettes de pois chiche) Yaourt à la fraise	Pâtes à l'italienne Bœuf bourguignon Rôstis de légumes Brie Poire
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Asperges Bolognaises végétales (pâtes, sauce tomate, égrené) Tomme d'Anjou Pomme	Radis noir/beurre Émincé de bœuf Pommes noisette Fromage blanc	Salade Chipolatas Mogettes Crèmeux d'Anjou Crème anglaise	Taboulé Poisson au beurre blanc Poêlée campagnarde Saint Paulin Raisin
Semaine du gout : Les ingrédients mystères			
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade de riz Mystère Jambonneau Epinards Vache qui rit Kiwi	Céleri sauce fromage blanc Colombo de poulet mystère Haricots verts Gâteau au chocolat mystère	Saucisson à l'ail Poisson sauce mystère Beignets de chou-fleur Banane	Endive/féta Œufs durs sauce tomate Gratin de pommes de terre mystère Dessert mystère



Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire