



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 1	Vendredi 2
		Carottes râpées Couscous végétarien (semoule, légumes, saucisse végétale) Yaourt vanille	Pâtes à l'italienne Bœuf bourguignon Rôstis de légumes Brie Poire
Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de riz Chipolatas Epinards Fromage Kiwi	Radis noir/beurre Émincé de volaille Haricots verts Crème anglaise	Salade/ mimolette Arancinis Mogettes Crème chocolat	Taboulé Poisson au beurre blanc Poêlée campagnarde Saint Paulin Raisin
Semaine du gout : Trouves la betterave!!!			
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Asperges Bolognaises (Bœuf, pâtes , sauce tomate) Tomme d'Anjou Pomme	Céleri Roti de bœuf Frites/ketchup Fromage blanc	Verrine Poisson au beurre blanc Carottes Banane	Endive/féta Œufs durs sauce tomate Blé Gâteau au chocolat



Bonnes vacances !



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