



MENU



Bon appétit !

Lundi 5 octobre - vendredi 9 octobre Déjeuner

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Betteraves à la ciboulette 9 14	Carottes 	Tomates au basilic 9 14	Velouté de légumes	Céleris rémoulade 2 9 10 14
Filet mignon de porc 	Egrené de bœuf 	Filet de Poulet mariné 	Dos de lieu 11	Fricassé de poisson 11
Mouliné Pomme de terre / Betteraves 	Printanière de légumes	Mouliné Pomme de terre / Carotte 	Poêlée ratatouille 	Riz blanc 6
Purée de pommes de terre 6	Mouliné de pomme de terre / chou	Pommes de terre rissolées	Mouliné Pomme de terre / Courgette 	Mouliné de pomme de terre/ blette
Edam 6	Brie 6	Camembert 6	Comté 6	Tomme blanche 6
Fruit ou laitage 6	Poire	Ananas	Fruit ou laitage 6	Fruit ou laitage 6
Pain 	Pain 	Pain 	Pain 	Pain

Allergènes : 1 Arachide – 2 Céleri – 3 Fruits à coque – 4 Crustacés – 5 Gluten – 6 Lait – 7 Lupin – 8 Mollusques – 9 Moutarde – 10 Œuf – 11 Poisson – 12 Sésame – 13 Soja – 14 Sulfites

Labels

: Label Rouge

: BIO

: AOC

: HVE

: MSC

: Fruits et Légumes à l'école **

: AOP

: IGP

: STG

: Pêche Durable

: RUP

: Lait et Produits laitiers à l'école **

*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

** Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.

Allergènes : **1** Arachide – **2** Céleri – **3** Fruits à coque – **4** Crustacés – **5** Gluten – **6** Lait – **7** Lupin – **8** Mollusques – **9** Moutarde – **10** Œuf – **11** Poisson – **12** Sésame – **13** Soja – **14** Sulfites

Labels

 : Label Rouge

 : AOP

 : BIO

 : IGP

 : AOC

 : STG

 : HVE

 : Pêche Durable

 : MSC

 : RUP

 : Fruits et Légumes à l'école **

 : Lait et Produits laitiers à l'école **