LES ROUSSES HAUT-JURA Village et hameaux

Restaurant scolaire

MENU

Bon appétit !

Lundi 23 novembre - vendredi 27 novembre Déjeuner Crèche

Déjeuner				
Céleri rémoulade 2 9 10 14	Choux blanchi vinaigrette	Betteraves	Velouté de poireaux	Macédoine de légumes
Escalope de dinde	Sauce bolognaise 6	Boulettes de d'agneau	Tortellini au fromage sauce basilic 5 6 10	Pavé de saumon 11
Purée de pommes de terre 6	Spaghetti nature 5	Semoule de couscous 5 6	Haricots verts 6	Epinards à l'ail
Mouliné pomme de terre / Courge 6	Mouliné Pomme de terre / Brocolis	Mouliné Pomme de terre / Epinards	Mouliné Pomme de terre / Poireaux	mouliné de pomme de terre/ panais
Brie 6	Camembert 6	Kiri 6	Comté 6	Tartare fines herbes 6
Clémentine	Kiwi	Poire	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

: BIO

: AOC

: HVE

: MSC

: Fruits et Légumes à l'école **

: AOP

: IGP

: STG

: Pêche Durable

: RUP

: Lait et Produits laitiers à l'école **