



RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du goût	lundi 29 Concombres en salade Poulet rôti RS: Omelette Risotto Fromage Crème dessert chocolat	mardi 30 Carottes râpées Sauté de veau marenge RS: Emincé végétal Pâtes farfalles Fromage Fruit de saison	mercredi 1er Salade verte Cannelonis bolognaises RS: Pâtes bolognaises aux lentilles Fromage Flan caramel G : Céréales riz so chocolat/Lait	jeudi 2 Menu végétarien : Pizza maison Pavé végétal Petits pois/carottes Laitage Fruit de saison	Vendredi 3 Salade de blé niçoise Filet de colin sauce citron RS: Riz Epinards crème Fromage Tarte au flan
	Lundi 6 Rosette RS: Oeufs dur mayonnaise Bœuf Picadinho RS: Pois chiches en sauce Picadinho Pâtes coquillettes Laitage Fruit de saison	Mardi 7 Pommes de terre froide à la rouille Poisson pané RS: Nuggets végétals Haricots beurres Fromage Fruit de saison	Mercredi 8 Radis Escalope de dinde à la crème RS: Haricots blancs sauce tomate P. de terre à l'ail Fromage Fruit de saison G : Compote pomme/Biscuits St Michel	Jeudi 9 Taboulé Rôti de bœuf RS: Omelette Laitage Fruit de saison	Vendredi 10 Menu végétarien : Salade verte Lasagnes végétales Fromage Tarte aux poires
	Lundi 13 MENU SUD DE LA FRANCE Tapenade-croûtons Daube de bœuf provençale RS: Ragout Legumes Pâtes Fromage Fruit de saison	Mardi 14 MENU ITALIE (Végétarien) Artichaut à l'italienne Penne à l'arrabiata (parmesan) Tiramisu Raisins Italia	Mercredi 15 MENU ESPAGNE Melon jaune Paëlla au poulet et porc RS: Riz safrané légumes Fromage Crème catalane G : Pain + fromage	Jeudi 16 MENU GRECE Concombres à la grecque (Tzatziki) Moussaka RS : Moussaka sans viande Riz Laitage Raisin noir	Vendredi 17 MENU PORTUGAL Salade feuille de chêne Morue à la portugaise (avec P. de terre) RS: Brandade égrené végétal Fromage blanc Pasté de Nata
	Lundi 20 Menu végétarien : Salade de betteraves Pâtes au fromage Laitage Glace vanille chocolat G : Fruit + Palet breton	Mardi 21 Salade verte Filet cabillaud dijonnaise RS: Haricots rouges en sauce Blé Fromage Compote de pommes G : Pain /Confiture abricot + Lait fraise	Mercredi 22 Salade coleslaw Navarin d'agneau au cumin RS : Omelette Semoule Fromage Mousse au chocolat G : Fruit + Biscuit BN fraises	Jeudi 23 Salade de pâtes aux légumes RS: Salade de lentilles Chipolatas RS : Friand fromage Purée Brocolis Fromage Fruit de saison G : Pain au lait + Pâte à tartiner + Jus de pommes	Vendredi 24 Potage légumes Assiette Kebab (viande/salade tomate/sauce kebab + Galette) RS : Kebab végétarien (émincé végétal) Frites Laitage Fruit de saison G : Beignet pomme /Lait chocolat
Vacances scolaires	Lundi 27 Pizza maison Poisson pané RS : Croustifromage Petits pois aux oignons Fromage Fruit de saison G : Céréales chocolat riz soufflé + Lait	Mardi 28 Menu végétarien : Salade d'haricots verts Quenelles sauce nantua Riz Fromage Compote abricots G : Fruit + Biscuit moelleux chocolat	Mercredi 29 Saucisson beurre RS : Salade de pois chiche Pâtes à la bolognaise RS : Pâtes aux lentilles Laitage Fruit de saison G : Pain + chocolat tablette + Jus d'orange	Jeudi 30 Oeufs mimosas Pot au feu et ses légumes RS Boulghour et légumes Fromage blanc Crêpes chocolat G : Yaourt aromatisé + Fruit	Vendredi 31 Menu orange et noir : Carottes râpées Emincé de bœuf bourguignon RS: Omelette Purée de patate douce Fromage Cake marbré orange et noir G : Pain + Fromage + Compote abricot

L'info en + : l'atelier fabriquant utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja,

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

*RS: repas de substitution pour les régimes spéciaux (végétarien, sans viande et sans porc).