



restauration scolaire

Lundi 2	Mardi 3	Mercredi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
Betteraves rouges Steak haché sauce tomate RS : Steak végétarien sauce tomate Purée de P. de terre Fromage blanc/ crème de marron Fruit de saison	Friand fromage Sauté de veau Marengo RS : Pâtes Carottes bâtonnets Emmental bio* Fruit de saison	Salade de lentilles Saucisse RS : Haricots blancs sauce tomate Haricots verts persillés Laitage Fruit de saison	Salade de pâtes au basilic Pavé de saumon sauce vierge RS : Petit épeautre Brocolis sauté Laitage Fruit de saison	Menu végétarien : Salade feuille de chêne Boulettes végétales Blé en sauce Fromage Compote de poire
		G : Beignet au chocolat		
Lundi 9	Mardi 10	Mercredi 11	Jeudi 12	Vendredi 13
Pamplemousse Cordon bleu RS : Emincé végétal forestier Pâtes penne au beurre Emmental râpé Fromage Crème vanille	Macédoine mayonnaise Brandade de poisson RS : Purée pdt et Julienne de légumes Tome noire IGP Gâteau de semoule	FERIE	Menu végétarien : Crêpe fromage Omelette Petits-pois Laitage Fruit de saison	Concombre au boursin Sauté d'agneau RS : P. de terre sautées Flageolets Chanteneige bio Fruit de saison
Lundi 16	Mardi 17	Mercredi 18	Jeudi 19	Vendredi 20
Menu végétarien : Salade feuille de chêne + Croûtons Croustifromage Purée de courgette Kiri bio Eclair chocolat	Carottes râpées Jambon blanc RS : Omelette Pâtes coquillettes + emmental râpé Laitage Compote de pommes	Salade de blé Bouchée à la reine RS : Quenelles en sauce Carottes au jus St Nectaire AOP * Fruit de saison	Salade de pois chiche Sauté de bœuf aux 2 olives RS : Petit épeautre aux 2 olives Haricots verts Laitage Fruit de saison	Mortadelle RS : Friand au fromage Filet de colin à l'aneth RS : Brocolis béchamel Riz Fromage Fruit de saison
		G :Gaufre/Confiture abricot		
Lundi 23	Mardi 24	Mercredi 25	Jeudi 26	Vendredi 27
Taboulé Nugget's de poulet RS : Nugget's végétal Gratin de chou-fleur Edam BIO Tarte aux pommes maison	Menu végétarien : Carottes râpées Dahl de lentilles (VQR) Riz pilaf Emmental BIO	Salade du charcutier RS : Salade haricots verts Boulettes de bœuf sauce tomate RS : Boulettes végétales sauce tomate Pâtes macaronis Emmental râpé Fromage Fruit de saison G : Yaourt à boire vanille/Pépito	Potage potiron Jambon Purée pdt endive RS : Purée pdt/endives Brie BIO Barre ananas	Pizza maison Dos de colin au citron RS : Quinoa Epinards béchamel Laitage Fruit de saison

L'info en + : l'atelier fabriquait utilise les allergènes suivants : gluten, céleri, poissons, œufs, lait, fruits à coques, arachide, soja, sésame, lupins, sulfites, moutarde, mollusques et crustacés.

* sous réserve de livraison, de disponibilité et de saisonnalité

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