

Menus du restaurant scolaire



Semaine du 16 Octobre au 20 Octobre 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
céleri rémoulade saucisson à l'ail salade aux croutons	tomate feta concombre a la crème rilette de sardine	carottes au citron	rilette de porc saucisson sec pate de campagne	Repas Bio velouté de légumes (3) carottes rapées (3) poireau sauce gribiche(3)
cuisse de poulet rôti (fr) roti de bœuf(1)	jambon braisé (fr) saute de veau (2)	émincé de volaille (fr)	omelette au fromage bœuf bourguignon (1)	lasagne bolognaise (3) saucisse de toulouse (3)
purée de pomme de terre blé	carottes à la crème choux braisés	riz	ratatouille haricot beurre	salade verte (3) pois cassés (3)
plateau de fromages	Plateau de fromages	camembert	plateau de fromages	cantal Bio
petit suisses poire au chocolat ananas au sirop	banane mousse au chocolat compote	fromage blanc	gateau au chocolat cocktail de fruits kiwi	yaourt sucre (3) pommes (3) pêche au sirop (3)
		pain fromage/fruits		

- (1)Viande bovine française et de race et d'origine Limousine
 (2)Viande de veau française et de race et d'origine Limousine
 (3) produits issues de l'agriculture Biologique



les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage,
 information sur les allergènes : Les plats servis au Restaurant scolaire sont susceptible de contenir des céréales contenant du gluten, des mollusqu crustacés, des œufs
 du poissons , du soja , du lait, des fruits à coques, du céleri ,de la moutarde , des graines de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites , du lupin , des mollusques
 et de l'arachide.

Le menu maternelle correspond à la première indication de chaque pavé