



# MENU DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

- N	<b>.</b> . 1	_	_	
	<b>,</b> ,	•	_	_
		<b>.</b>		_

29/09 AU 03/10 SEMAINE DU

06/10 AU 10/10 **SEMAINE DU** 

13/10 AU 17/10 SEMAINE DU

20/10 AU 24/10 **SEMAINE DU** 10 AU 31/10 EMAINE DU





## MARDI

#### **MERCREDI**

#### **JEUDI**

#### **VENDREDI**

1.3.7.8.9.12.13 Samoussas de légumes

**Tartiflette** Tartiflette végétarienne

Compote AB® / Biscuit

#### **MENU VÉGÉTARIEN**

1.3.7.8.10.11.13

Brocolis persillés et oeufs

Chili de légumes au butternut Semoule aux pois jaunes AB®

**Pâtisserie** 

# 1.7.12.13

Flammeküche

Pot au feu Pot au feu végétarien

Fruit

# **MENU VÉGÉTARIEN**

1.7.10.12.13

Salade sucrée-salée

Lasagnes végétariennes

Fromage AB<sup>®</sup> Compote AB®

1.3.7.12.13.14 Calamars à la romaine

Paëlla Paëlla végétarienne

Yaourt AB®

### **MENU VÉGÉTARIEN**

1.3.7.8.9.13

**Feuilleté** 

Pâtes à la bolognaise Pâtes à la bolognaise

> végétariennes Fruit

Radis au beurre

**Omelette** Carottes Vichy AB®

Yaourt BIO AB®

#### 1.3.4.7.8.10.12

Salade piémontaise

Blanquette de veau Poisson meunière Riz blanc

Fruit

#### 1.3.7.8.10.12.13

**Taboulé** 

Donuts de poulet au fromage **Croque fromage** 

Flan de courgette

Compote AB®

1.6.7.9.12

**MENU VÉGÉTARIEN** 

Tzatziki de concombre

Curry coco végétarien Riz blanc

Yaourt AB®

#### **MENU VÉGÉTARIEN**

1.3.7.8.12

Avocat bacon

Salade composée Tajine de légumes Semoule aux pois chiches AB®

Yaourt AB®

1.3.4.7.10.12 Fruits de la passion

Salade de nems Vinaigrette aux fruits de la passion

Noix de jambon marinée au miel Poisson meunière

> **Frites** Fromage AB ®

> > Fruit

1.6.7.10.12.13

Salade au thon

3.4.7.10 Grenade / Charcuterie

Salade et grenade Dos de poisson

Œufs durs mayonnaise Concassé de tomate aux herbes Julienne de légumes

Compote AB®

#### 1.3.7.8.10.12.13

Mangue osteen Salade surimi ananas et mangue

**Bœuf** bourguignon **Boulettes végétariennes** 

Riz aux petits légumes AB <sup>®</sup>

**Pâtisserie** 

1.2.3.7.9.10.13

Salade Marco Polo

# **1.3.7.8.12.13**

Sauté de pommes de terre à l'espagnole chorizo et poulet

Sauté de pommes de terre végétarien

Fruit du dragon et Fruits AB®

**MENU VÉGÉTARIEN** 

1.3.7.8.10.12.13

#### **MENU VÉGÉTARIEN**

1.7.8.12.13

Potage cultivateur

Risotto aux champignons Sauté de poulet chasseur Émincé végétal chasseur

Fromage AB®

Pommes de terre sautées

3.7.10.12.13

Salade verte

Cassoulet

Cassoulet végétarien

Poisson à la tomate

Boulettes de bœuf à la tomate

Haricots verts persillés

Céleri rémoulade

Quiche au fromage

Compote AB®

Fruit AB® Compote AB® Yaourt AB® Pâtisserie

7.10.12.13

Salade maïs et fromage

Chou-fleur gratiné au iambon Chou-fleur gratiné aux pois chiches

Fruit AB®

1.3.7.10.12.13

Salade italienne

Cordon bleu **Croque fromage** 

> **Frites** Yaourt AB®

1.3.4.7.8.10.13

Macédoine de légumes

Feuilleté au saumon Salade

Compote AB

1.3.7.9.10.12.13

Potage

Pâtes au poulet mariné et pleurottes

Pâtes végétariennes aux pleurottes

Fruit

1.3.7.8.12.13 Velouté de citrouille à la crème

Tacos au poulet d'Halloween Tacos végétariens d'Halloween

Courge Jack be little gratinée

Moelleux au chocolat

## « PRODUITS SUBVENTIONNÉS PAR L'AIDE DE L'UE À DESTINATION DES ÉCOLES »

L'objectif du programme européen "Fruits et Légumes, Lait et Produits laitiers à l'École" est de promouvoir des comportements alimentaires plus sains auprès des élèves et d'enrichir les connaissances sur les filières et les produits agricoles et agroalimentaires, en particulier sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (SISQ).

## Liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire INCO (INformation du COnsommateur)



1.Gluten



















10.Moutarde









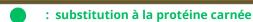




: produit issu de l'agriculture biologique : viande et volaille, produit local



5.Arachides



6.Soja

La Haute Valeur Environnementale est le 3e niveau (le plus élevé) de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette mention valorisante, au même titre que « produit de montagne » ou encore « produit à la ferme », est une démarche volontaire



Chaque jour, tous les repas sont élaborés sur site par l'équipe de restauration.















































