



Semaine 40

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

- Salade piémontaise*
- Escalope viennoise*
- Haricots beurre*
- Camembert à la coupe*
- Fruit du jour*

Mardi

- Carottes râpées*
- Pané végétal*
- Blé à la tomate*
- Petits suisses aromatisés*
- Compote de fruits*

Mercredi

-
-
-
-
-

Jeudi

- Haricots verts vinaigrette*
- Sauté de bœuf au jus*
- Purée de PdT*
- Vache picon*
- Fruit de saison*

Vendredi

- Salade de riz*
- Blanquette de poisson*
- Brocolis persillés*
- Yaourt nature*
- Tarte tutti frutti*



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2013, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 07 Octobre au Vendredi 11 Octobre 2024



Semaine 41



Entrée



Plat principal



Légume
Féculent



Produit
laitier



Dessert



Les groupes
d'aliments :



Lundi

Taboulé

Sauté de porc au jus

Carottes persillées

Gouda

Fruit de saison

Mardi

Cake jambon du chef

Boulettes de poulet
sauce tomate

Riz créole

St Paulin

Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Chou rouge vinaigrette

Pizza fromage

Salade verte

Brie à la coupe

Compote de fruits

Vendredi

Carottes rapées
vinaigrette

Poisson meunière

P D T campagnarde

Yaourt nature

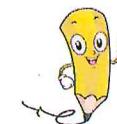
Minis gaufres



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

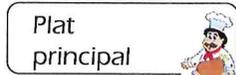
Menus du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

Rosette

Paupiette de veau au jus

Potiron / PDT

Yaourt nature

Mousse chocolat

Mardi

Chou fleur vinaigrette

Boulettes de bœuf au jus

Semoule à la coriandre

Chanteneige

Fruit du jour

Mercredi

Jeudi

Œuf mayonnaise

Gratin dauphinois

Pavé 1/2 sel

Segments de pomme à la cannelle

Vendredi

Céleri rémoulade

Croquette de poisson Ail et fines Herbes

Pommes vapeur

Tartare nature

Compote pom/banane



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »