

Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 18 au 22 novembre 2024

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI Menu élaboré par des élèves de l'école Jules Ferry	Mâche et betteraves  vinaigrette Macaronis  à la carbonara Tome noire Crêpe au chocolat Goûter : Baguette, confiture, fruit 				
MARDI Menu élaboré par des élèves de l'école des docteurs Lanos	Frisée à la mozzarella et vinaigre balsamique Hachis parmentier Fromage blanc nature Compote pomme-banane Goûter : Baguette viennoise pépites de chocolat, beurre, fruit 				
MERCREDI	Rillettes Blanc de poulet  au jus Brocolis  à la crème Yaourt  aromatisé au citron Fruit de saison  Goûter : Chouquettes, yaourt à boire				
JEUDI	Salade de pommes de terre colorées (pommes de terre  , poivrons, concombre vinaigrette) Omelette  Ratatouille Fromage Fruit de saison  Goûter : Yaourt nature, banane 				
VENDREDI	Carottes fraîches  râpées vinaigrette à l'orange Filet de hoki  beurre blanc Riz  créole Fromage Ananas au sirop Goûter : Baguette, barre de chocolat, fruit 				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique 	Produits label rouge	
		Produits issus pêche éco-responsable			Menu végétarien

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.