

MENUS SCOLAIRES DU 26 OCTOBRE AU 20 NOVEMBRE 2020

	LUNDI 26-oct.	MARDI 27-oct.	MERCREDI 28-oct.	JEUDI 29-oct.	VENDREDI 30-oct.
vacances scolaires	S/V Carottes râpées vinaigrette Viande bolognaise Steak de soja sauce tomate Fusilli au beurre Fromy Fruit de saison GOÛTER Moelleux au chocolat x2 Petit suisse tube	S/V Salade strasbourgeoise sans viande Sot ly laisse Dinde sauce salmis Médaille de merlu sauce bisque Brocolis Fruit de saison GOÛTER Baguette Vache qui rit Compote berlingot	S/V Salade coleslaw Saumon frais au sirop d'érable Riz cantonnais maison sans viande Petit suisse aux fruits GOÛTER Baguette et barre de chocolat noir Banane	S/V Concombre vinaigrette Rôti de veau sauce normande Lieu sauce Normande Printanière de légumes Gouda Fruit de saison GOÛTER Petit pain au lait Petit suisse tube	MENU VEGETARIEN Velouté de légumes Pané fromager Ratatouille Riz Lait gélifié vanille GOÛTER Baguette et Kiri Fruit de saison
	2-nov. MENU VEGETARIEN Velouté de légumes Raviolis de légumes Carré croc lait Compote GOÛTER Madeleine Lait	3-nov. Tomates et mozzarella basilic Escalope de dinde sauce au cidre Cubes de saumon à la brésilienne Purée de patates douces Fruit de saison GOÛTER Baguette Chanteneige jus de fruit 100% jus	4-nov. Tarte au fromage Paleron de bœuf sauce piquante Poisson meunière Lentilles Compote GOÛTER Barre bretonne Fruit de saison	5-nov. Salade de blé (blé, concombre, maïs, tomate) Saucisse fumée (porc) Galette de blé épinards Emincé de chou vert à la crème et carottes Fromage blanc aux fraises GOÛTER Baguette et barre de chocolat noir Orange	6-nov. Concombres et feta vinaigrette Lieu frais sauce beurre et citron Pomme de terre vapeur Fruit de saison GOÛTER Viennoise nature Yaourt au lait de brebis
CENTRE DE LOISIRS	9-nov. MENU VEGETARIEN Betteraves et maïs vinaigrette Omelette nature Epinards à la crème Comté Fruit de saison GOÛTER Baguette Pâte à tartiner	10-nov. Œuf dur vinaigrette (Œufs issus de poules élevées en plein air) Brandade de morue Yaourt vanille Palmitos x2 GOÛTER Gâteau fait maison Compote	11-nov. Férial	12-nov. Carottes râpées à l'orange Filet de poulet sauce paprika Colin sauce tomate Haricots beurre Mimolette Brownie au chocolat GOÛTER Palets breton Fruit de saison	13-nov. Salade arlequin (tomate, maïs, dés d'emmental) Moules au safran Frites Compote GOÛTER Baguette Beurre jus de fruit 100% jus
	16-nov. Haricots blancs vinaigrette Paleron de bœuf sauce tomate Colin à la Niçoise Printanière de légumes Coulommiers Fruit de saison GOÛTER Galette Saint Michel Lait chocolaté chaud	17-nov. MENU VEGETARIEN Salade de tomates et œufs durs vinaigrette (Œufs issus de poules élevées en plein air) Dal chawal (lentilles, riz et épices) Saint Paulin Fruit de saison GOÛTER Baguette Chanteneige Jus de fruits 100% jus	18-nov. Salade de pommes de terre à l'aneth Rôti de dinde froid Poisson meunière Epinards à la béchamel Emmental Fruit de saison GOÛTER Pain au lait aux pépites de chocolat Yaourt à boire	19-nov. Carottes et céleri vinaigrette Chipolatas grillées (porc) Galette de blé épinards Gratin dauphinois Glace GOÛTER Baguette Vache qui rit Fruit de saison	20-nov. Salade grecque (fromage de brebis, tomates, concombres, olives noires) Filet de lieu noir frais sauce bisque Duo de courgettes Crêpe GOÛTER Madeleine Fromage blanc nature et sucre

Menus sous réserve des approvisionnements

- Produits laitiers
- Féculents, céréales
- Viande, œuf, poisson
- Produits sucrés
- Légumes ou fruits cuits
- Légumes ou fruits crus
- BIO Produits issus de l'agriculture biologique

Volaille Française

Viande bovine française

Viande porcine française

Poisson frais

Produit d'Appellation d'origine protégée

Produit issu de l'agriculture biologique

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant des produits contenant les allergènes suivants : gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux/sulfite, lupin, mollusque.