

Menu (semaine du 9 au 13 octobre 2023)

<h2>Lundi</h2> <p>9 octobre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>10 octobre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>12 octobre</p>	<h2>vendredi</h2> <p>13 octobre</p>
<p>Crêpe au fromage</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pâtes</p> <p>yaourt</p>	<p>Mortadelle</p> <p>Paupiette de veau à l'italienne</p> <p>Polenta</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Salade Alaska (carottes, choux, surimi)</p> <p>Brochette de poulet à la portugaise</p> <p>Poêlée campagnarde</p> <p>Flan chocolat/biscuit</p>	<p>Betteraves/œuf</p> <p>Filet de poisson au curry</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Eclair</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 16 au 20 octobre 2023)

<p>lundi 16 octobre</p>	<p>Mardi 17 octobre</p>	<p>Jeudi 19 octobre</p>	<p>Vendredi 20 octobre</p>
<p>Salade de pâtes/surimi/tomates cerises</p> <p>Donuts de poulet</p> <p>Purée</p> <p>flanby</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Salade de chou rouge/ noix</p> <p>Spaghettis bolognaise de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pomme/biscuit</p>	<p><u>MENU IRLANDAIS</u></p> <p>Salade irlandaise</p> <p>Daube façon irish stew</p> <p>Carottes, navet, pdt</p> <p>Cake Irlandais</p>	<p>Œuf dur curry sud africaine</p> <p>Colombo de poisson</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Fromage</p> <p>Ananas frais</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 6 au 10 novembre 2023)

<p>lundi 6 novembre</p>	<p>Mardi 7 novembre</p>	<p>Jeudi 9 novembre</p>	<p>vendredi 10 novembre</p>
<p>Pâté/cornichon</p> <p>Raviolis</p> <p>Salade verte</p> <p>fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Carottes râpées aux raisins</p> <p>Jambon chaud a l'ananas</p> <p>Petits pois</p> <p>Fromage blanc au sucre de canne</p>	<p>Œuf mayonnaise</p> <p>Tartiflette</p> <p>Salade verte</p> <p>Eclairs</p>	<p>Quiche</p> <p>Poisson pané sauce tartare</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 13 au 17 novembre 2023)

<h2>Lundi</h2> <p>13 novembre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>14 novembre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>16 novembre</p>	<h2>vendredi</h2> <p>17 novembre</p>
<p>Saucisson à l'ail</p> <p>Nuggets de poulet</p> <p>Haricots palette/brocolis</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade endives/jambon</p> <p>Carbonade flamande</p> <p>Carottes persillées</p> <p>Pastis landais</p>	<p>Salade espagnole</p> <p>Paëlla au poisson</p> <p>Riz</p> <p>Pasteis de nata</p>	<p>Macédoine/ surimi/mayo</p> <p>Saucisses</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDES
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

MENU (semaine du 20 au 24 novembre 2023)

<h2>Lundi</h2> <p>20 novembre</p>	<h2>Mardi</h2> <p>21 novembre</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>23 novembre</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>24 novembre</p>
<p>Betteraves aux pommes</p> <p>Lasagne bolognaise</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade au fromage et croustons</p> <p>Pilon de poulet Basquaise</p> <p>Pommes rissolées</p> <p>Riz au lait</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Pizza aux légumes</p> <p>Omelette aux PDT</p> <p>Ratatouille</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées au citron</p> <p>Steak haché sauce moutarde</p> <p>Mixte de haricots</p> <p>Flan chocolat/poire</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



CIRCUIT
COURT



VIANDE
FRANCAISE



VIANDE BOVINE
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE
DURABLE
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE