MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 40 : du 03 au 07 octobre 2022

	LUNDI	MARDI (VÉGÉTARIEN)	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées (AB)	Friand au fromage	Salade de tomates / maïs	Potage aux légumes anciens
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Paëlla (Recette du Chef)	Omelette aux champignons	Filet de cabillaud sauce à l'échalotte	Knack / jambron grill	Boeuf carottes
	Aiguillettes de poulet	Coquillettes (AB) crozets	Riz (AB) Petits légumes	Pommes de terre grenaille	(Recette du Chef) Lentilles (AB)
PRODUIT LAITIER	Flan vanille au lait (AB)	Fromage blanc nature (AB)		Yaourt brassé aux fruits	
DESSERT	Fruit de saison		Fruit de saison		Ile flottante crème anglaise
GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait (AB)	Baguette viennoise, barre chocolat, fruit	Pain avoine, compote et lait (AB)	Baguette, fromage frais, fruit	Gateau fourré, jus de fruit, gourde de yaourt

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 41 : du 10 au 14 octobre 2022

	LUNDI (VÉGÉTARIEN)	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE		Concombre vinaigrette feta	Tomates (AB)		Potage parmentier emmental râpé
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Falafels sauce aux épices	Filet de colin sauce citron	Escalope de porc charcutière	Cordon bleu de dinde	Rougail saucisses
	Semoule (AB) légumes couscous	Spaetzle	Purée	Poêlée à l'ancienne pâtes (AB)	Riz (AB)
PRODUIT LAITIER	Saint Nectaire			Brie (AB)	
DESSERT	Fruit de saison (AB)	(Recette du chef) Oeufs au lait (AB)	Crème dessert chocolat	Salade de fruits frais	Compote de fruits
GOÛTER	Pain, beurre, fruit	Chocos, fruit, lait (AB)	Pain avoine, vache qui rit, fru(AB)	Brioche, pâte à tartiner, lait (AB)	Baguette, fromage frais, fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 42 : du 17 au 21 septembre 2022

	LUNDI (VÉGÉTARIEN)	MARDI	MERCREDI	JEUDI (BLEU BLANC COEUR) *Semaine du développement durable*	VENDREDI
ENTRÉE		Salade de pâtes (AB) / thon vinaigrette	Betterave (AB) dés de brebis	Potage aux légumes locaux	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Crousty fromage sauce tomate	Sauté de poulet à la crème	Plein filet de hoki meunière	Colombo de porc (BLEU BLANC COEUR) moutarde	Goulash de boeuf paprika
	Jardinière de légumes	Haricots verts (AB)	Riz (AB) champignons émincés	Lentilles (AB) de Grand-Champ	Purée de panais
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature de Merlevenez (BLEU BLANC COEUR)			Yaourt de Merlevenez (BLEU BLANC COEUR)	Tomme locale (AB)
DESSERT	Pommes locales (AB)	Pannacota fruits rouges (lait (AB))	Brownie		Pomme de St Jean
GOÛTER	Pain au maïs, confiture, lait (AB)	Cake fourré, fruit, lait (AB)	Brioche, compote et lait (AB)	Pain avoine, fromage frais, fruit	Baguette, nutella, jus de fruit

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ET ALSH

Semaine 43 : du 24 au 28 octobre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI (VÉGÉTARIEN)	VENDREDI
ENTRÉE		Carottes râpées (AB)		Potage Saint Germain	
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Filet de colin sauce Dugléré	Cassoulet (haricots (AB))	Émincé de dinde à la normande	Omelette piperade	Pizza royale
	Pommes de terre curry petits pois		Purée de carottes	Riz (AB)	Salade verte
PRODUIT LAITIER	Cantal AOP	Yaourt de la Ferme du Golfe	Tomme des Pyrénées		Comté AOP
DESSERT	Fruit de saison		Pommes locales (AB)	Crème caramel au beurre salé / brisures de Daim	Banane (AB)
GOÛTER	Pain aux céréales, confiture, lait (AB)	Cake chocolat, fruit, lait (AB)	Pain avoine, Vache qui rit, fruit	Brioche, compote et lait (AB)	Pain maïs, beurre, lait (AB)

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.
Les menus sont élaborés en collaboration avec la diététicienne Lydie Fleuriot.
Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.