

MENU SCOLAIRE sans GOUTER - SP-SV



SEMAINE 40 - DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte	Salade de riz niçois	Pâté en croûte*	Concombres vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes végétarienne (PC)	Paupiette de dinde aux champignons	Croque-monsieur* et salade mixte (PC)	Poisson pané	Emincé de poulet façon kebab
Yaourt aux fruits mixés	Gratin de courgettes	Fromage frais nature	Haricots verts	Boulghour à la tomate
Fruit de saison	Saint-Nectaire	Mousse à la framboise	Brie	Yaourt aromatisé
	Fruit de saison	S/P: Roulade de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson	Muffin au chocolat	Fruit de saison
	S/V: Poisson en sauce			S/V: Croustillant au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:
Salade de riz niçois: Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison






- * Plat contenant du porc



MENU sans GOUTER SP/SV



SEMAINE 41 - DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates à l'échalotte	Potage poireaux et pommes de terre	Betteraves vinaigrette	Salade surprise	Carottes râpées
Escalope de poulet grillée	Quenelles de brochet Nantua	Sauté de veau aux oignons	Steak haché ketchup 	Chili végétarien (PC)
Spaghetti	Poêlée de légumes	Semoule	Petits pois	
Carré de l'Est	Yaourt nature 	Cantadou	Petit suisse aromatisé 	Emmental
Fruit de saison 	Donuts	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison
S/V: Falafel à la tomate		S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés	S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon	



Plat Fait Maison



Label Rouge



Viande Bovine Française



Produits Locaux



Plat Végétarien



Produit Issue de l'Agriculture Biologique



MSC Pêche Durable



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENU SCOLAIRE SP/SV sans GOUTER



SEMAINE 42- DU 16 AU 20 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>AGIR POUR L'AVENIR.</p> <p>JOUREE MONDIALE DE L'ALIMENTATION</p> <p>UNE ALIMENTATION SAINES POUR UN MONDE #FAIMZERO.</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>	<p>LA SEMAINE DU GOUT</p>

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc