

MENU RESTAURANT SCOLAIRE - NOVEMBRE 2024

4	5	7	8
Concombres 7	Carottes râpées 12-10 📥	Betteraves 10-12	Pâté campagne ³⁻¹²
Escalope de porc 12-7	Quiche à la vache qui rit 7-1 101	Blanquette de veau ¹² 101 🔺	Colin pané 4-3 👫
Émincé de choux 7 🎄	Salade verte 10-12 🔺	Purée Maison ⁷ ™	Riz complet ¹�
Emmental 7	Tomme grise 7	Chanteneige ⁷	Pont l'évêque ⁷ 📥
Fruits 🚣	Flan noix de coco ¹⁻³⁻⁷ 101	Salade fruits exotiques&	Fruits 📥
11	12	14	15
	Macédoine 9-10-3≛	Duo de crudités 10-12 📥	Duo de lentilles ¹-10-12�
	Escalope de volaille 7-12 🔺	Nuggets végé ¹⁻³ **	Poisson 4-7-12 🔺
FERIÉ	Carottes au cumin 📵	Pommes rosty 🞄	Printanière légumes ⁹ *
	Yaourt nature ⁷	Kiri ⁷	Edam 7 📥
	Poire au chocolat ⁷⁻⁸ �	Fruits 🔺	Entremets ⁷ �
18	19	21	22
Salade riz ¹-10-12�	Maquereaux ⁴�	Coleslaw 10-12	Salade fromagère 10-12-7 🔺
Feuilleté 4 fromages 1-3-7 🗱	Bourguignons 12101	Poulet rôti 🍽 🔺	Nuggets poisson ⁴⁻³ &
Salade verte 10-12 📥	Poêlé campagnarde 🕸	Semoule ¹�	Tortis couleurs ¹�
Cantal 7 🔺	Babybel 7 📥	Emmental 7 📥	Kiri ⁷ ▲
Fruits 🔺	Panna cota ⁷ ▲ 1●1	Oreillon abricot ¹-³-7�	Fruits 🔺
25	26	28	29
Mousse de foi 🔺	Champignons grecs 10 10	Chou rouge 10-12	Salade de pate ¹0-¹2�
Couscous 1-9 A 101	Gratin vegé ¹-71●1	Bourguignon 1210 🔺	Cœur de merlu ⁴⁻⁷ 🗱
Yaourt nature 7 🔺	Salade verte 10-12▲	Pomme vapeur.	Purée 3 légumes ⁷ 1●1▲
Fruit 🔺	Coulommiers ⁷	Camembert 7 🔺	Babybel ⁷ 📥
	Clafoutis pommes 7-3101	Donuts 1-3-7*	Fruits 🔺

Légende des produits allergènes :

1: Gluten – 2: Crustacés – 3: œufs – 4: poissons – 5: arachides – 6: soja – 7: lait - 8: fruit à la coque - 9: céleri – 10: moutarde – 11: sésame – 12: sulfite – 13: lupin – 14: mollusques



i fait maison ♦: épicerie ♣: surgelé ▲: frais V:Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture français ou local.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)



