



MENUS du 3 octobre au 18 novembre 2022



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande.

En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculeux	Laitages	Desserts
Lundi 3/10 Gérard	Tomates	Cuisse de pintade au paprika	Chou-fleur frais	Petit suisse	Cookie pépites
Mardi 4/10	Scarole	Emincé de bœuf stroganoff	Purée de P-de-T locales	Pana cotta	Fruits au sirop
Jeudi 6/10 Bruno	Salade composée	Gratin de courges butternut		Fromage AOP et Yaourt	Glace
Vendredi 7/10 Serge	Bar à salades	Filésime de colin pané	Haricots verts	Crème gourmande vanille	Gâteau sec

Semaine du goût

Lundi 10/10 Ghislain	Carottes râpées sauce à l'orange	Pates à la Parisienne		Skyr à la vanille	Compote
MENU DU GOÛT : Les épices indiennes + Dégustation de coing au miel					
Mardi 11/10 Firmin	Velouté de chou- fleur au curry	Poulet à l'indienne cardamome	Frites de patates douces à la coriandre	Terrine de chèvre maison au cumin	Buffet de pommes
Jeudi 13/10	Bar à salades vinaigrettes variées	Blanquette de veau à l'ancienne	Ebly	Yaourt local aux fruits	Mousse au chocolat
Vendredi 14/10	Œufs durs vinaigrette	Dahl de lentilles aux potimarrons/Riz		Flan vapeur	Raisin noir

Lundi 17/10 Baudouin	Sandwich rillettes de poulet tomates salade	Sauté de porc local HVE	Carottes rôties au miel	Tomme de Savoie IGP	Pâtisseries Variées
Mardi 18/10 Luc	Buffet de crudités	Rôti de bœuf au poivre vert	P-de-T et légumes grillés	Crème dessert locale	Framboises
Jeudi 20/10 Adeline	Salade de quinoa	Petit pois et fricassée de champignons		Blanc manger coco	Madeleine façon tropézienne
Vendredi 21/10 Céline	Crudités variées	Cubes de poisson sauce crevettes	Pates	Fromage ou yaourt	Desserts variés

Bonnes vacances à toutes et tous

Lundi 7/11 Carine	Scarole	Nuggets plein filet	Frites	Fromage portion	Poire locale
Mardi 8/11 Geoffroy	Duo de céleri et carottes	Omelette	Brocolis	Lait chocolaté	Moelleux noix pommes raisins
Jeudi 10/11 Léon	Bar à soupes	Tartiflette savoyarde reblochon AOP		Salade	Clémentine
Vendredi 11/11	FERIE				

Lundi 14/11	Salade composée	Filet de dinde basse T°	Haricots verts	Fromage AOP	Ananas au sirop
Mardi 15/11 Albert	Salade verte	Lasagnes aux légumes		Yaourt local aux fruits	Orange
Jeudi 17/11 Elisabeth	Buffet de crudités	Sauté de bœuf HVE ou label	Rizotte de légumes	Fromage blanc vanille	Pâtisserie
Vendredi 18/11 Aude	Menu AGRILocal (Plat 100% local) Menu selon les approvisionnements locaux				

