



Semaine

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

**HARICOTS VERTS
VINAIGRETTE**

HACHÉ DE BŒUF AU JUS

POMMES SAUTÉES

CARRÉ FRAIS

CRÈME CHOCOLAT

SALADE TOMATE MAÏS

**JAMBON GRILL SAUCE
TOMATE**

COQUILLETES

EMMENTAL

ABRICOTS AU SIROP

MACÉDOINE

**ROTI DE DINDE A LA
MOUTARDE**

FLAGEOLETS

FROMY

SEMOULE AU LAIT

ŒUF MAYONNAISE

ROULÉ AU FROMAGE

ÉPINARD S A LA CRÈME

BRIE A LA COUPE

FRUIT

ROSETTE

BEIGNETS DE CALAMARS

CHOU FLEUR BÉCHAMEL

PETIT SUISSE AROMATISÉ

TARTE AUX POIRES



Les groupes
d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

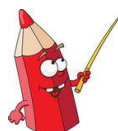
Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement.
Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

Menu scolaire

Menus du Lundi 11 Octobre au 15 Octobre 2021



Semaine



Entrée



Plat principal



Légume Féculent



Produit laitier



Dessert

Lundi

SALADE NAPOLI

RÔTI DE PORC AU JUS

CAROTTES PERSILLÉES

CAMEMBERT

GATEAU BASQUE

Mardi



SALEDE VERTE (BIO)

PÂTES

A LA BOLOGNAISE (BIO)

FROMAGE BLANC NATURE (BIO)

FRUIT (BIO)

Mercredi

SALADE TOMATE THON

CORDON BLEU DE VOLAILLE

HARICOTS VERTS PERSILLÉS

GOUDA

FLAN VANILLE

Jeudi

TABOULÉ

CROC FROMAGE

RATATOUILLE

EDAM

BEIGNET CHOCOLAT

Vendredi

SALADE COLESLAW

FILET DE COLIN SAUCE CRÈME

POMMES NOISETTES

CHANTENEIGE

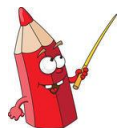
COCKTAIL DE FRUITS



Les groupes d'aliments :



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »








Menu scolaire

Menus du Lundi 18 Octobre au 22 Octobre 2021



Semaine 12

-  Entrée
-  Plat principal
-  Légume Féculent
-  Produit laitier
-  Dessert

Lundi

SALADE MARCO POLO

AIGUILLETES DE POULET AU PAPRIKA

PURÉE DE BROCOLIS

MIMOLETTE

MOUSSE AU CHOCOLAT

Mardi

CHOU BLANC VINAIGRETTE

TOMATE FARCIE

RIZ PILAF

BABYBEL

FRUIT

Mercredi

SALADE BETTERAVE MAÏS

MERGUEZ AU JUS

SEMOULE

PETIT SUISSE NATURE

COMPOTE DE FRUITS

Jeudi

PIÉMONTAISE

NUGGETS DE BLÉ

PETITS POIS CAROTTES

YAOURT AU LAIT ENTIER

4 QUART DU CHEF

Vendredi

CONCOMBRE A LA CREME

POISSON PANÉ

MACARONIS

CAMEMBERT A LA COUPE

FRUIT



Les groupes d'aliments :

Fruits et légumes crus

Fruits et légumes cuits

Viandes, poissons, œufs

Céréales, légumes secs

Matières grasses cachées

Produits laitiers

Produits sucrés



Dicton français :

*Si octobre s'emplit de vent,
du froid tu pâtiras longtemps.*

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »