


MENU RESTAURANT SCOLAIRE - NOVEMBRE 2024



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

Ⓜ : 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)

