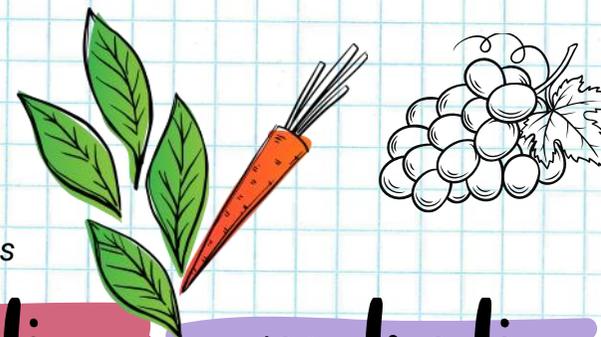


RESTAURATION SCOLAIRE

- du 11 au 15 octobre 2021 -

Semaine du goût : les saveurs du monde

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

Maroc

Salade de pois chiche*

Veau mijoté à la marocaine

Carottes

Fromage frais de chèvre

Dattes

mardi

Italie

Tomates à l'huile d'olive

Orrechiettes au thon et chèvre

Tomme blanche

Panna cotta aux fruits rouges

mercredi

Mexique

Guacamole et tortillas

Fajitas de dinde

Brocolis

Fromage de brebis

Ananas

jeudi

Scandinavie

Salade nordique*

Boulettes de bœuf à la suédoise

Pommes de terre à l'aneth

Fjorg

Barre muesli fruits rouges

vendredi

Inde

Concombre au yaourt

Biryani de légumes

Riz

Vache qui rit

Banane

* pois chiche, poivrons verts et jaunes, menthe, tomate, cumin

Goûter : pain, chocolat, fruit

*saumon fumé, crevettes, mâche, pommes de terre, vinaigrette framboise

Conformément au règlement européen n°1169/2011, nous vous informons que nos plats et préparations sont susceptibles de contenir l'ensemble des allergènes à déclaration obligatoire : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques

CUISINÉ SUR PLACE AGRICULTURE BIOLOGIQUE MENU VEGETARIEN

VIANDE BOVINE FRANÇAISE LABEL ROUGE

VIANDE DE VEAU FRANÇAISE

