

RESTAURATION SCOLAIRE

- du 18 au 22 octobre 2021 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

Betteraves vinaigrette



Taboulé

Sauté de bœuf sauce forestière



Dés de colin sauce aux 2 poivrons



Pennes semi complètes



Poêlée bretonne

Camembert

Yaourt à la pulpe de fruits



Fruit

Pain



Madeleine

Salade estivale*



Colombo de dinde



Purée de courgettes



Mini Le Brin

Pêches au sirop

Goûter : galette de riz, compote

Salade de riz niçoise*



Poisson pané citron

Salsifis

Tomme noire

Fruit



Pain



Iceberg vinaigrette



Omelette au fromage



Pommes de terre vapeur

Gouda

Crème dessert chocolat



*radis, maïs, concombre

* riz, maïs, olives, tomates,

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 RACE À VIANDE

ŒUF DE PLEIN AIR

