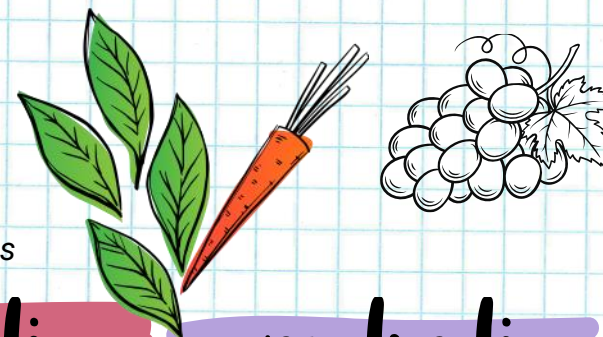


# RESTAURATION SCOLAIRE

- du 18 au 22 octobre 2021 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



**lundi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**

**lundi**

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

