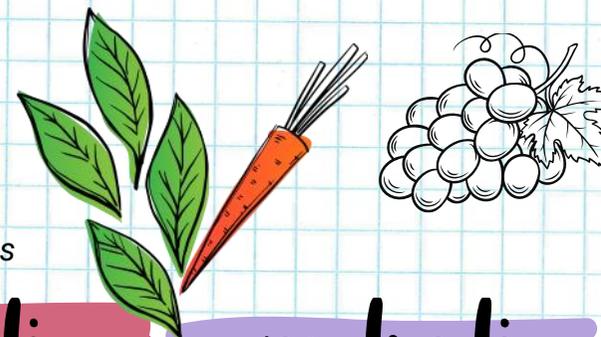


# RESTAURATION SCOLAIRE

- du 25 au 29 octobre 2021 -

Sous réserve de toutes modifications en fonction des cours et arrivages



**lundi**

**mercredi**

**jeudi**

**vendredi**

**lundi**

Chou blanc vinaigrette



Potage au potiron



Tarte au fromage



Soupe savoyarde



Endives vinaigrette



Canard au poivre vert



Parmentier de la mer



Emincé de bœuf aux épices



Poulet rôti



Chili végétarien



Haricots verts



Coulommiers

Brocolis

Coquillettes



Riz



Fromage blanc sur coulis de fruit

Fruit

Yaourt nature



Vache qui rit

Emmental

Brownie

Fruit

Fruit



Flan vanille



Goûter : brioche, fruit

Goûter : pain, chocolat, compote

Goûter : gâteau maison, lait

Goûter : baguette viennoise, confiture, yaourt à boire

Goûter : chouquettes, fruit

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

VOLAILLE FRANÇAISE LABEL ROUGE RACE À VIANDE

PRODUIT ISSU DE LA PÊCHE DURABLE VIANDE BOVINE FRANÇAISE

