

## MENUS DES ÉCOLES

Semaine de la découverte  
les régions de France du 14 au 18 octobre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 sept. au 04 oct.	<b>Repas végétarien</b> Gratin de pommes de terre et courgettes Les fripons Fruit Goûter : compote, yaourt, gaufre	Tomate vinaigrette Sauté de volaille au paprika Poisson pané Haricots verts Petit suisse aux fruits Goûter : fruit, lait, petit beurre	Rôti de porc à la moutarde Filet de poisson sauce moutarde Semoule Chanteneige Fruit Goûter : jus de fruits, pain au lait, barre de chocolat	Concombre vinaigrette Sauté de veau aux olives Croustillant au fromage Carottes provençales Eclair au chocolat Goûter : fruit, brioche, confiture	<b>Repas végétarien</b> Cake au chèvre et brocolis Courgettes râpées et maïs Edam Mousse au chocolat Goûter : compote, pain, pâte à tartiner
Du 07 oct. au 11 oct.	Rougail de saucisse de volaille Rougail de knack de blé Riz Saint Paulin Fruit Goûter : compote, lait, biscuit Palmier	Salade de boulgour (concombre, tomate et olive) Sauté de dinde au curry Oeuf à la florentine Epinards à la crème Flan au caramel Goûter : fruit, pain, fromage	<b>Repas végétarien</b> Pizza aux légumes (poivron, tomate et courgette) Salade verte Camembert Fruit Goûter : jus de fruits, yaourt, biscuit Palmito	Salade de concombre Rôti de boeuf sauce brune Colin sauce persil et citron Frites Yaourt aromatisé Goûter : fruit, fromage blanc, petit exquis	<b>Repas végétarien</b> Couscous de légumes et pois chiches Semoule Gouda Fruit Goûter : compote, pain, barre de chocolat
Du 14 oct. au 18 oct.	BOURGOGNE Oeuf façon meurette Boeuf façon bourguignon Filet de poisson sauce aux oignons Coquillettes Fruit Goûter : briquette de lait, biscuit Palmier, compote	NORD Chou rouge au miel et noix Fricadelle Boulettes soja, tomate et basilic Gratin d'endives Tarte au sucre Goûter : fruit, pain, confiture	<b>Repas végétarien</b> PROVENCE Tepenade sur toast Quiche aux légumes du soleil Salade verte Salade de fruits Goûter : compote, petit suisse, cake	SAVOIE Betterave et vinaigrette de framboise Tartiflette au jambon de dinde Tartiflette au fromage Yaourt nature sucré / Fruit Goûter : fruit, brioche tranchée, barre de chocolat	BRETAGNE Salade verte et dés d'emmental Sauté de poulet au citron Galette végétarienne Poêlée de légumes Crêpe sucrée Goûter : fruit, pain au lait, pâte à tartiner
Du 21 oct. au 25 oct.	<b>Repas végétarien</b> Salade verte et oeuf dur Gratin de pâtes Yaourt Fruit Goûter : fruit, pain au lait, barre de chocolat	Poisson à l'aneth Boulettes d'agneau au jus Courgette braisée et semoule Pont l'évêque Fruit et biscuit Goûter : jus de fruits, pain, confiture	Chou blanc remoulade Saucisse de Francfort Knack de blé Purée de légumes Beignet au chocolat Goûter : fruit, petit suisse, barre de céréales	<b>Repas végétarien</b> Dahl de lentilles Riz Munster Fruit Goûter : compote, lait, biscuit Palmier	Endives et maïs Nuggets de poulet Nuggets de poisson Pomme vapeur Fromage blanc aux fruits Goûter : brioche, pâte à tartiner, fruit

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.