

MENUS DES ÉCOLES

OCTOBRE – NOVEMBRE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27 oct. au 31 oct.	Repas végétarien Tortilla de pommes de terre Salade verte Yaourt aromatisé Cocktail de fruits au sirop et biscuit Goûter : compote, pain, miel	Carottes râpées à l'emmental Escalope de dinde à la crème Boulettes chèvre miel Chou-fleur Eclair au chocolat Goûter : fruit, lait, mini roulé	Poisson à la sauce tomate Galette de quinoa à la provençale Semoule Brie Fruit Goûter : jus de fruits, confiture, brioche	Salade de riz et radis Sauté de boeuf aux oignons Feuilleté au comté Printanière de légumes Fromage blanc sucré Goûter : pain, fromage, fruit	Repas végétarien Poêlée de rosini au butternut et emmental Mimolette Orange Goûter : compote, petit suisse, cake
Du 03 nov. au 07 nov.	Betteraves et vinaigrette Poulet rôti Oeuf dur sauce béchamel Frites Fruit Goûter : fruits pain, fromage	Repas végétarien Tarte aux courgettes et emmental Salade verte Brie Flan nappé caramel Goûter : fruit, brioche, pâte à tartiner	Salade de maïs et blé Blanquette de poisson Curry de haricots rouges, flageolets et pois chiches Carottes Yaourt nature sucré Goûter : fromage blanc, fruit, biscuit Palmier	Repas végétarien Coquillettes à la bolognaise de légumes Emmental Fruit Goûter : compote, pain, confiture	Chou blanc aux raisins secs Sauté de veau Marengo Galette de quinoa à la provençale Haricots verts Eclair au chocolat Goûter : yaourt, gaufre, compote
Du 10 nov. au 14 nov.	Sauté de dinde au jus Omelette nature Semoule à la sauce curry Gouda Fruit Goûter : fruit, barre de chocolat, pain au lait	FERIE	Potage au poireau, pommes de terre et fromage fondu Sauté de boeuf aux champignons Galette de boulgour à l'orientale Brocolis Fruit et biscuit Goûter : compote, lait, biscuit	Repas végétarien Céleri rémoulade Lasagnes chèvre épinards maison Yaourt Fruit Goûter : fruit, pain, miel	Filet de lieu à la crème Duo de lentilles vertes, blondes et pommes vapeur Carottes sautées Comté Tarte aux pommes Goûter : sirop, yaourt, madeleine
Du 17 nov. au 21 nov.	Saucisse de Toulouse Knack de blé Printanière de légumes Brie Fruit Goûter : fruit, yaourt, biscuit petit exquis	Repas végétarien Carottes râpées et vinaigrette Flan de légumes et oeuf Cantal Gâteau de semoule Goûter : jus de fruits, pain, fromage	Rôti de veau Quenelle nature à la sauce fromagère Pennes Camembert Fruit Goûter : compote, petit suisse, sablé	Repas végétarien Tajine de légumes Semoule Saint Paulin Fruit Goûter : sirop, brioche, pâte à tartiner	Chou rouge et vinaigrette Dos de colin à la sauce mexicaine Boulettes de lentilles à la sauce mexicaine Riz pilaf Yaourt aromatisé Goûter : fruit, biscuit, lait

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.