



Menus du Restaurant Scolaire : Aux saveurs et aux couleurs de l'automne



SEMAINE DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

<i>Lundi</i>	 	<i>Salade automnale de betteraves cuites, emmental, et sa roquette*</i> <i>Pâtes bio à la bolognaise (égrené de bœuf bio VBF)</i> <i>Crème à la vanille</i> <i>Eau - Pain</i>
<i>Mardi</i>	  	<i>Endives*, dés de mimolette, amandes grillées</i> <i>Sauté de porc origine France à l'ail - Pommes "La Smile"</i> <i>Poire au sirop nappée de sauce caramel</i> <i>Eau - Pain</i>
<i>Jeudi</i>	 	<i>Perles tendres, miettes de surimi, maïs sauce mayonnaise</i> <i>Gratin d'égrené végétal, potiron, pommes de terre, carottes au mascarpone - Salade verte* bio</i> <i>Mousse au chocolat</i> <i>Eau - Pain</i>
<i>Vendredi</i>	  	<i>Carottes* bio râpées à l'orientale</i> <i>Profillet de hoki aux graines de lin - Purée de patates douces*</i> <i>Fromage d'automne - Donut Halloween</i> <i>Eau - Pain</i>

* Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des aléas des approvisionnements

* Conformément au décret n°2011-1227 du 30 Septembre 2011, les produits frais de saison doivent être identifiés distinctement sur les menus



Préparation maison

LUNDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : betteraves cuites, emmental, roquette, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat et garniture: égrené de bœuf VBF bio, pâtes bio, sauce tomate, sel, poivre

Dessert : crème à la vanille (pas de fiche technique du fournisseur précisant les allergènes)

MARDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : endives*, dés de mimolette, amandes grillées, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : sauté de porc origine France, huile d'olive, eau ail, sel, poivre

Garniture : pommes de terre "la smile"

Allergènes : races : gluten, produits laitiers et dérivés

Dessert : poire cuite, sauce caramel pour le nappage (pas de fiches techniques remise par le fournisseur précisant les allergènes)

JEUDI

COMPOSITION DU MENU VEGETARIEN

Entrée : perles tendres, miettes de surimi, maïs, mayonnaise, sel, poivre

Allergènes "miettes de surimi" : présence : gluten crustacés, poissons - traces : œufs

Plat et garniture : potiron, pommes de terre, carottes, huile de tournesol, mascarpone, sel, ail, muscade, crème, lait, extrait de levure, mélange de fromages à pâte dure râpés, gomme guar, extrait de levure, amidon de maïs, égrené végétal

Allergènes "gratin de portiron, pommes de terre, carottes" : présence : produits laitiers et dérivés - traces : gluten, soja, céleri moutarde

Allergènes "égrené végétal" : présence : soja - traces : gluten

Dessert : mousse au chocolat (pas de fiche technique du fournisseur remise par le fournisseur précisant les allergènes)

VENDREDI

COMPOSITION DU MENU

Entrée : carottes* bio, raisins secs, jus d'orange, ail, huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde, sel, poivre

Plat : filet de hoki aux graines de lin

Allergènes : présence : gluten, poissons, produits laitiers et dérivés - traces : mollusques, œufs, soja, céleri

Garniture : patates douces*, lait, beurre doux, sel, poivre

Dessert : fromage variété carré de l'est avec croûte de couleur orange (pas de fiche technique remise par le fournisseur précisant les allergènes) - donut au chocolat et décorations pâtisseries parsemées sur le donut pour célébration Halloween

Allergènes "donut au chocolat" : présence : gluten, œufs, soja, produits laitiers et dérivés - traces : fruits à coques