



Menu du restaurant scolaire Octobre 2023

| | Lundi | Mardi | Jeudi | Vendredi |
|--|--|---|--|--|
| <p><u>Du 2 au 6</u></p> | Coquillettes aux petits légumes et maïs Fromage - poire | Carottes râpées au miel Chicon à la béchamel Gâteau de semoule | Purée de potimarron Boudin noir Fromage - raisin | Poisson à la crème de courgettes 5 céréales Fromage - kiwi |
| <p><u>Du 9 au 13</u></p> | Repas Jaune | Repas Vert | Repas Blanc | Repas Rouge |
| <p><u>Du 16 au 20</u></p> <p><i>bon appétit!</i></p> | Betteraves/ciboulette Mini penne au gruyère Œuf sauce aurore Fruit | Poisson pané* Petits pois/carottes* Fromage Gâteau au chocolat/ courgettes | Crèmeux de carottes au chèvre frais Porc mariné à la sauce barbecue Butternut rôti aux épices/croquettes de lentilles-maïs Pudding de pain aux poires/pommes/pépites chocolats | Palade de concombre Pâté de poulet - purée patate douce Yaourt - petit gâteau |
| | | | | |

Des contraintes d'approvisionnement peuvent nous amener à modifier les menus.

Tous nos repas sont préparés sur site par notre équipe de cuisinières dans le respect strict des normes d'hygiène HACCP.

Les menus sont vus par une diététicienne et sont conformes aux recommandations ministérielles en vigueur (PNA : Plan National de l'Alimentation)

Tous les plats sont faits maison sauf ceux signalés par un astérisque



* Viande Bovine Française
Menu végétarien
Aliment bio
Repas local

