

MENU DE LA SEMAINE 41 DU : 09 AU 13 OCTOBRE 2023

	ENTREES	PLATS	ACCOMPAGNEMENTS	PRODUITS LAITIERS	DESSERTS	REPAS DU SOIR
LUNDI 09/10 <i>Radis beurre</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Salade méli-mélo</i> <i>Tomate mozzarella</i> <i>Endives aux noix</i>	<i>Plat alternatif</i> <i>Sauté de dinde au lait de coco</i> <i>Fricadelle</i>	<i>Boulgour</i> <i>Epicé</i> <i>Caponata</i>	<i>Fromage coupe ou portion</i> <i>Emmental</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i> <i>Pomme au caramel</i> <i>Banane</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Escalope de veau</i> <i>Gratin de P de T</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Glace/Fruits</i>
MARDI 10/10 <i>Piémontaise au jambon</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Carottes charcutière</i> <i>Emincé de chou</i> <i>Œufs mimosa</i>	<i>Plat alternatif</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Dos de cabillaud</i> <i>Sauce Crevettes</i>	<i>Lentilles</i> <i>Brocolis gratinés</i>	<i>Fromage coupe ou portion</i> <i>St Nectaire</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i> <i>Nectarine</i> <i>Fromage blanc à la vanille</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Couscous</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Compote/Fruits</i>
MERCREDI 11/10 <i>Cake poivron fêta</i> <i>Melon, jambon cru</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Mais aux crevettes</i> <i>Wrap au surimi</i> <i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Pizza Kebab</i> <i>Pizza aux fromages</i>	<i>Salade Composée</i>	<i>Fromage Portion</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i> <i>Cocktail de fruits</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Osso buco</i> <i>Crozets</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Mousse au chocolat/Fruits</i>
JEUDI 12/10 <i>Pamplermousse au sucre</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Mais aux crevettes</i> <i>Wrap au surimi</i> <i>Betteraves vinaigrette</i>	<i>Plat alternatif</i> <i>Bœuf Bourguignon</i> <i>Escalope de volaille grillée</i>	<i>Duo de minis-gauffres</i> <i>Wok de légumes</i>	<i>Fromage coupe ou portion</i> <i>Chaource</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i> <i>Ananas frais</i> <i>Brioche AFDAIM</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Fajitas</i> <i>Fromage ou yaourt nature</i> <i>Fruits</i>
VENDREDI 13/10 <i>Salade mixte</i>	<i>Buffet de salade</i> <i>Concombre à la crème</i> <i>Mousse de foie</i> <i>Salade Maïs cœur de palmier</i>	<i>Plat alternatif</i> <i>Pané de poisson blanc</i> <i>Rôti de dinde épicé</i>	<i>Torsades au beurre</i> <i>Butternut au cumin</i>	<i>Fromage coupe ou portion</i> <i>Gorgonzola</i> <i>Yaourt nature</i>	<i>Yaourt aux fruits/arôme</i> <i>Tarte au flan</i> <i>Raisins</i>	

Le restaurant scolaire respecte la grille de fréquences des repas établie par le GEMRCN (Groupe d'Etudes des Marchés Restauration Collective et Nutrition)

 Bio  Pêche durable  Fait maison  Aop

- = Viandes (muscles) de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie (4/20 repas mini)
- = Légumes et fruits cuits
- = Légumes et fruits crus (20/20 repas)
- = Produits laitiers (20/20 repas)
- = Féculents (20/20 repas)
- = Desserts contenant ≥ de 20g de glucides et ou ≤ de 15% de lipides (4/20 maxi)

- = Poissons ou à base de poisson contenant ≥ 70% de poisson et un P/L ≥ 2 (4/20 mini)
- = Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides (4/20 maxi)
- = Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1 (2/20 maxi)
- = Préparations à base de viande, poisson, d'œuf et/ou de fromage (3/20 maxi)
- = entrées ou desserts contenant plus de 15% de lipides (7/20 maxi)
- = Entrées, viandes, desserts laisser libres

En raison des fluctuations et des impératifs de gestion de stock les menus sont susceptibles de varier. Merci de votre compréhension