

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 06/11/2023 au 10/11/2023

<b>Lundi</b> <b>06 / 11 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>07 / 11 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>09 / 11 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>10 / 11 / 2023</b>
<p><b>- Taboulé au jambon</b>  Présence : œuf, moutarde Trace : aucun</p> <p><b>- Lasagnes végétales du chef</b> Présence : soja. Trace : aucun</p> <p><b>- Brie</b>  Présence : lait Trace : lait</p> <p><b>- Bananes</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p><b>- Carottes râpées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Brandade du chef</b>  Présence : gluten, œufs, lait Trace : arachide</p> <p><b>- Salade verte</b> Présence : moutarde, sulfites Trace : aucun</p> <p><b>- Compote et biscuit</b> Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, coque, sésame</p>	<p><b>- Betteraves sauce salade</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Cuisse de poulet</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin de saison</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Gaufre liégeoise</b> Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p><b>-Oeuf mayonnaise</b> Présence : lait, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Paupiette de veau</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Riz pilaf</b> Présence : aucun . Trace : aucun</p> <p><b>- Yaourt « ker-ronan »</b>  Présence : lait Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.**

## Menu restaurant scolaire

Semaine du 13/11/2023 au 17/11/2023

<b>Lundi</b> <b>13 / 11 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>14 / 11 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>16 / 11 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>17 / 11 / 2023</b>
<p><b>- Potage de légumes</b> Présence : céleri. Trace : aucun</p>	<p><b>- Rosette</b> Présence : gluten, lait Trace : œufs, soja, coque</p>	<p><b>- Duo de carotte/céleri</b> Présence : céleri, moutarde, sulfites Trace : aucun</p>	<p><b>- Tomates vinaigrette</b> Présence : œufs, moutarde, sulfites Trace : céleri.</p>
<p><b>- Poisson sauce du chef</b>  Présence : lait Trace : aucun</p>	<p><b>- Sauté de dinde</b> Présence : arachide Trace : aucun</p>	<p><b>- Chipolatas</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Omelette au fromage</b> Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p>
<p><b>- Semoule</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p><b>- Purée de carottes</b> Présence : lait. Trace : aucun.</p>	<p><b>- Lentilles au four</b> Présence : gluten, arachide, céleri Trace : aucun</p>	<p><b>- Pommes noisettes</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p>
<p><b>- Entremet à la vanille</b> Présence : œufs , lait. Trace : coque.</p>	<p><b>- Fromage du Lintan</b>  Présence : aucun. Trace : aucun</p>	<p><b>- Génoise à la confiture</b> Présence : gluten, œufs , lait. Trace : aucun</p>	<p><b>- Compote de pommes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>
<p><b>- Clémentines</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>			



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

**Les menus sont susceptibles d'être modifié en fonction des approvisionnements.**

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 20/11/2023 au 24/11/2023

<b>Lundi</b> <b>20 / 11 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>21 / 11 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>23 / 11 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>24 / 11 / 2023</b>
<p>- <b>Salade Alsacienne</b> Présence : lait, moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Raclette</b> Présence : gluten, œufs, lait, céleri. Trace : soja, coque, moutarde</p> <p>- <b>Salade verte</b> Présence : aucun. Trace : aucun</p> <p>- <b>Tarte aux pommes</b>  Présence : gluten, œufs, arachide, lait. Trace : coque, sulfites</p>	<p>- <b>Toast à la sardine</b> Présence : gluten, poisson, lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Sauté de porc au curry</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Carottes braisées</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p>- <b>Bananes</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p>- <b>Carottes rapées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p>- <b>Langue de bœuf</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p>- <b>Riz</b> Présence : lait. Trace : aucun</p> <p>- <b>Far breton</b>  Présence : gluten, œufs, lait Trace : aucun</p>	<p>- <b>Velouté de saison</b> Présence : gluten, œufs, lait, Trace : aucun</p> <p>- <b>Dés de poisson sauce citron</b> Présence : gluten, poisson, lait Trace : crustacés</p> <p>- <b>Macaronis</b> Présence : lait, gluten Trace : gluten.</p> <p>- <b>Emmental</b>  Présence : lait Trace : lait</p> <p>- <b>Clémentines</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 27/11/2023 au 01/12/2023

<b>Lundi</b> <b>27 / 11 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>28 / 11 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>28 / 09 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>29 / 09 / 2023</b>
<p><b>- Carottes rapées</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Escalope viennoise</b> Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Haricots au beurre</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Tartelette à la crème</b> Présence : œufs, gluten, lait. Trace : soja</p>	<p><b>- Betteraves vinaigrette</b> Présence : moutarde, sulfites. Trace : aucun</p> <p><b>- Boulettes d'agneau</b> Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sésame Trace : aucun</p> <p><b>- Flageolets</b> Présence : lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Emmental</b>  Présence : lait Trace : lait</p> <p><b>- Clémentines</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Salade verte au surimi</b> Présence : gluten, crustacés, poisson, sulfites, moutarde Trace : aucun</p> <p><b>- Poulet basquaise</b>  Présence : gluten Trace : aucun</p> <p><b>- Riz pilaf au four</b>  Présence : gluten, œufs Trace : aucun</p> <p><b>- Compote et biscuit</b> Présence : gluten, lait, lupin Trace : œufs, arachide, soja, coque, sesame</p>	<p><b>- Salade coleslaw au curry</b> Présence : gluten, crustacés, poisson, sulfites, moutarde Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, sésame, lupin, mollusques</p> <p><b>- Poisson sauce chorizo</b>  Présence : gluten, œufs, lait Trace : soja, coque, céleri, moutarde</p> <p><b>- Purée de Butternut</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Eclair au chocolat</b> Présence : lait, gluten, oeufs Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC - appellation d'origine contrôlée



IGP - Indication géographique protégée



STG - Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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

# Menu restaurant scolaire

Semaine du 04/12/2023 au 08/12/2023

<b>Lundi</b> <b>04 / 12 / 2023</b>	<b>Mardi</b> <b>05 / 12 / 2023</b>	<b>Jeudi</b> <b>07 / 12 / 2023</b>	<b>Vendredi</b> <b>08 / 12 / 2023</b>
<p><b>-Salade piémontaise</b>  Présence : gluten, lait. Trace : aucun</p> <p><b>- Emince de dinde à l'ancienne</b> Présence : gluten, lait Trace : aucun</p> <p><b>- Poêlée de légumes</b> Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Fruit du jour</b>  Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Salade coleslaw au curry</b> Présence : gluten, crustacés, poisson, sulfites, moutarde Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, sésame, lupin, mollusques</p> <p><b>- Jambon grill</b>  Présence : aucun Trace : gluten, œufs, soja, lait, coque, céleri, moutarde</p> <p><b>- Purée</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Crème aux oeufs</b>  Présence : œufs, lait. Trace : aucun.</p>	<p><b>- Friand au fromage</b> Présence : gluten, œufs, lait, arachide Trace : crustacés, poisson, arachide, soja, sésame, lupin, mollusques</p> <p><b>-Filet meunière</b> Présence : gluten, œufs, poisson, arachide, soja, lait Trace : crustacés, coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques</p> <p><b>- Carottes créchées</b> Présence : lait, gluten, œufs Trace : aucun</p> <p><b>- Bananes</b> Présence : aucun Trace : aucun</p>	<p><b>- Mesclun à l'emmental</b>  Présence : lait Trace : aucun</p> <p><b>- Boulettes végétales</b> Présence : aucun Trace : aucun</p> <p><b>- Gratin dauphinois maison</b>  Présence : gluten, œufs, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sésame Trace : aucun</p> <p><b>- Purée de fruit et meringue</b> Présence : lait Trace : aucun</p>



AOP - appellation d'origine protégée



AOC- appellation d'origine contrôlée



IGP- Indication géographique protégée



STG- Spécialité traditionnelle garantie



label rouge



Local



Fait maison



Bleu blanc cœur

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