MENU DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 18 AU 22 OCTOBRE 2021

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade reine du piemont (pdt,tomate,œufs, jambon,mayonnaise)	Bettraves rouges vinaigrette	Riz au thon	Potage aux 5 légumes (poireaux,celeri,carotte, butternut,pdt)	Cervelas et sa vinaigrette balsamique
Fricassée de boeuf à la Duroc	Aiguillettes végee façon tajine	Sauté de porc sce forestiere	Sot l'y laisse de volaille SCE crème végétal	Filet de poisson sce petits legumes
Julienne de légumes bretonne	Semoule multicolore	Petits pois/carottes	Haricots verts cuits vapeur	Blé créole
Emmental	MANGER BIO LOCAL C'EST L'IDEAL	Petit suisse nature		
Kiwi	Yaourt brassé à la fraise	Banane	La pâtisserie du chef	Yaourt nature sucré
	REPAS VEGETAL			

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

CIRCUIT COURT, PRODUIT LOCAL
PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE

FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT DE PECHE DE LORIENT

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.

N° d'agrément : 56.185.801.CE