

MENUS DES RESTAURANTS SCOLAIRES DU 16 AU 20 SEPTEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Fait Maison Tarte Méditerranéenne 	Fait Maison Salade du meunier 	Fait Maison Salade de tomate 	Fait Maison Salade de chou coleslow en binôme 	Fait Maison Salade de concombre
Fait Maison Sot l'y laisse de dinde sauce champignons 	Fait Maison Pépîte de colin meunière 	Fait Maison Steak du boucher 	Fait Maison Piperade végétal 	Fait Maison Blanquette de porc
Fait Maison Purée de butternut façon crécy 	Fait Maison Chou romanesco 	Fait Maison Coquillettes 	Fait Maison Pomme de terres au four 	Fait Maison Riz pilaf
//	//	Fromage 	Fromage Tome noire 	Fromage à croquer
Yaourt à la framboise au lait de coco 	Eclair vanille 	Flan vanille 	Pomme d'Inguiniel 	Raisin
			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				Produit brut	

FAIT MAISON Fait Maison
 PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
 VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
 FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	38
Glucides	53
dont sucres	21
Lipides	30

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.