

MENUS ÉCOLES

OCTOBRE 2021 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

| | LUNDI 27 SEPTEMBRE | MARDI 28 SEPTEMBRE | MERCREDI 29 SEPTEMBRE | JEUDI 30 SEPTEMBRE | VENDREDI 1 OCTOBRE |
|-----------------|------------------------------|--|---|---------------------------|-------------------------------|
| Entrées | Salade de P.D.T | Ceuf dur vinaigrette | Carottes râpées | Betteraves vinaigrette | Salade mélangée |
| Plat principal | Emincé de poulet sauce curry | Quenelles | Rôti de porc | Carbonade de bœuf | Filet de hoki sauce crustacés |
| | Emincé végétal sauce curry | | Poêlée de céréales et légumineuses (plat complet) | Yummy texas + jus | Aiguillette de blé panée |
| Accompagnement | Carottes vichy | Ratatouille | Purée de pois cassés | Boulgour | Chou-fleur persillé |
| Produit laitier | Fromage blanc | Fromage | Fromage | Yaourt | Fromage |
| Dessert | Fruit | Fruit | Compote de pomme | Fruit | Tarte aux poires bourdaloue |
| | LUNDI 4 OCTOBRE | MARDI 5 OCTOBRE | MERCREDI 6 OCTOBRE | JEUDI 7 OCTOBRE | VENDREDI 8 OCTOBRE |
| Entrées | Pamplemousse | Chou blanc râpé | Jambon blanc | Haricots verts en salade | Concombre vinaigrette |
| Plat principal | Bolognaise | Gigot d'agneau forestier | Escalope de dinde à la moutarde | Filet de colin ciboulette | Tortilla |
| | Haché de soja en sauce | Risotto italien aux champignons (plat complet) | Galette tofu - épinards | Burger végétarien | |
| Accompagnement | Spaghetti | Riz | Navets et carottes béchamel | P.D.T vapeur | Poêlée villageoise |
| Produit laitier | Fromage | Fromage | Fromage blanc | Fromage | Fromage |
| Dessert | Crème dessert vanille | Compote multi fruits | Fruit | Fruit | Cake aux fruits |

SEMAINE DU GOÛT - THEME : LES COULEURS

| | LUNDI 11 OCTOBRE VERT | MARDI 12 OCTOBRE ROSE/ROUGE | MERCREDI 13 OCTOBRE BLANC | JEUDI 14 OCTOBRE ORANGE/MARRON | VENDREDI 15 OCTOBRE JAUNE |
|-----------------|---------------------------------|---|---------------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| Entrées | Salade verte | Betteraves au cumin | Céleri rémoulade | Salade de lentilles | Salade d'endives |
| Plat principal | Haut de cuisse de poulet au jus | Filet de saumon sauce américaine | Filet de lieu sauce crème | Sauté de veau carottes | Omelette |
| | Steak de soja nature + jus | Galette lentilles vertes betteraves-cèpes | Nuggets de blé | Finger aux 3 graines | |
| Accompagnement | Brocolis vapeur | Pâtes | Salsifis au beurre | Purée de potiron | Gratin de P.D.T |
| Produit laitier | Gouda au pesto (à la coupe) | Yaourt saveur fraise | Fromage | Fromage | Fromage |
| Dessert | Crème dessert pistache | Raisin rouge | Cheesecake | Fruit | Cubes d'ananas au sirop |
| | LUNDI 18 OCTOBRE | MARDI 19 OCTOBRE | MERCREDI 20 OCTOBRE | JEUDI 21 OCTOBRE LE GRAND REPAS | VENDREDI 22 OCTOBRE |
| Entrées | Pizza | Coleslaw | Endives au bleu | Salade verte | Salade iceberg |
| Plat principal | Saucisse de Toulouse | Poisson meunière | Bœuf braisé aux oignons | Sauté caprin en sauce | Escalope de volaille au jus |
| | Roulé végétal | Stick de soja pané | Fingers food de chèvre | Sauté végétal sauce | Nem aux légumes |
| Accompagnement | Chou-fleur persillés | Poireaux béchamel | Blé | Panache de chou | Purée de céleri |
| Produit laitier | Fromage | Fromage blanc | (fromage bleu) | Picodon | Fromage |
| Dessert | Fruit | Eclair chocolat | Liégeois de fruits | Gâteau + crème de marron | Glace |

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique

- Menu végétarien
- Viande de porc française
- Viande origine U.E.
- Soja issu de production française
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Viande bovine française
- Viande origine U.E.
- Soja garanti sans OGM
- Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)
- Volaille d'origine française
- Viande de Porc
- Sans sucre
- IMSC Pêche raisonnée
- Viande d'origine française

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, œufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I. (Protocole d'Accueil Individualisé).

