

MOIS D'OCTOBRE 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 28 SEPTMBRE	MARDI 29 SEPTEMBRE	MERCREDI 30 SEPTEMBRE	JEUDI 1 OCTOBRE	VENDREDI 2 OCTOBRE
Entrées	Salade de P.D.T	Œuf dur en salade	Concombre sauce yaourt	Betteraves vinaigrette	Salade verte
Plat principal	Emincé de poulet au jus	Quenelles en sauce	Rôti de porc	Bœuf bourguignon	Poisson pané
	Pavé soja-boulgour		Poêlée de céréales+légumineuses	Yummy texas + jus	Aiguillette panée blé-carottes
Accompagnement	Epinards aux croûtons	Poêlée champêtre	Purée de pois cassés	Riz	Chou-fleur béchamel
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit de saison	Poire au sirop	Fruit	Tarte aux pommes
	LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Entrées	Pamplemousse	Salade variée	Jambon de dinde	Haricots verts en salade	Carottes râpées
Plat principal	Spaghetti bolognaise	Gigot d'agneau forestier	Escalope de porc à la moutarde	Filet de saumon à l'aneth	Omelette
	Spaghetti sauce végétale (avec haché de soja)	Potée de haricots blancs forestière	Galette tofu - épinards	Burger végétarien	
Accompagnement	/	Riz	Navets béchamel	P.D.T vapeur	Poêlée de légumes
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Flan caramel	Abricot au sirop	Fruit de saison	Fruit de saison	Glace
	LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
SEMAINE DU GOÛT					
Entrées	Céleri rémoulade	Betteraves au cumin	Chou rouge râpé	Crêpe emmental	Salade de chicons
Plat principal	Sauté de porc au sésame	Filet de merlu sauce cresson	Haut de cuisse de poulet au jus	Pot-au feu	Rôti de veau
	Steak de soja nature	Boulettes haricots-flageolets	Nuggets de blé	Pot au feu au gruyère	Finger aux 3 graines
Accompagnement	Purée de P.D.T	Coquillettes	Purée de potiron au cerfeuil	Légumes du pot au feu (avec butternut)	Riz aux champignons des bois
Produit laitier	Fromage	Yaourt	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Lait gélifié vanille	Fruit de saison	Tarte aux poires bourdaloue	Fruit de saison	Compote de pomme-rhubarbe
	LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Entrées	Pizza	Coleslaw	Endives à l'emmental	Macédoine vinaigrette	Salade iceberg
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Poisson meunière + citron	Haché de veau au poivre	Bœuf braisé aux oignons	Escalope de volaille au curry
	Saucisse végétale	Stick de soja pané	Tofu sauce au poivre	Crispid'or au fromage	Nem aux légumes
Accompagnement	Brocolis	Poireaux béchamel	Gnocchi	Blé	Carottes vichy
Produit laitier	Fromage	Fromage	(Emmental)	Fromage	Yaourt
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert caramel	Compote de poire	Fruit	Donut's sucré
	LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Entrées	Chou rouge râpé	Mâche aux noisettes	Terrine de légumes + mayo	Pâté de campagne	Feuilleté au fromage
Plat principal	Sauté d'agneau	Jambon blanc	Cubes de poisson aux fruits de mer	Œufs dur en salade	Steak haché
	Steak de soja et petits légumes	Galette de légumineuse	Aiguillette panée blé-carottes	Rôti de dinde au jus	
Accompagnement	Tortis	Endives béchamel	Riz jaune	Blettes persillade	Purée de potiron
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage
Dessert	Liégeois de fruits	Eclair chocolat	Fruit	Fruit	Fruit de saison

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

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, oeufs, 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. (Projet d'Accueil Individualisé).

