

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 23 au 27 octobre 2024

Lundi

Velouté de
potimarron et
pdt



Sauté de porc



Carottes BIO



Fruits



Mardi

Salade coleslaw



Blanquette de
poulet



Riz BIO



Laitage BIO



Mercredi

Couscous BIO
Végé



Semoule BIO



Fromage BIO



Fruits



Jeudi

Velouté de
légumes au
fromage



Lasagnes au
bœuf BIO



Compote

Vendredi

PIC NIC



Agriculture
biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
Rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes de
France



Fruits et
légumes de
France



Certification
Environnementale
Niveau 2

Les menus sont susceptibles
d'être modifiés en fonction
des livraisons

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
23/10	Velouté de potimarron							X							
	Sauté de porc	T					T	T			T				
24/10	Vinaigrette										X		X		
	Blanquette de poulet							X							
	Laitage BIO							X							
25/10	Semoule BIO	X					T		T			T			
	Fromage BIO							X							
26/10	Velouté de légumes au fromage							X			X		X		
	Lasagnes	X						X							
27/10	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 28 au 31 octobre 2024

Lundi

Salade verte



Paupiettes de
veau BIO



Pâtes BIO



Fromage BIO



Mardi

Betteraves et
fromage AOP



Sauté de dinde



Semoule BIO



Fruits



Mercredi

Soupe de
vermicelles

Gigot d'agneau



Gratin de chou-
fleur BIO



Fruits



Jeudi

Salade d'oranges



Poisson pané
MSC



Purée de
butternut et pdt



Mimolette

Vendredi

FERIE

- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique

Produits
locaux

Produits
fermiers

Pêche
durable

Label
rouge

IGP

AOP

AOC

Viandes
de France

Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
28/10	Vinaigrette										X		X		
	Paupiettes de veau BIO	X					X	X							
	Pâtes BIO	X						X							
	Fromage BIO							X							
29/10	Vinaigrette										X		X		
	Sauté de dinde	T					T	T			T				
	Semoule BIO	X					T		T			T			
30/10	Soupe de vermicelles	T		X						T					
	Gratin de chou-fleur BIO							X							
31/10	Salade d'oranges										T		X		
	Poisson pané MSC	X			X										
	Purée de butternut et pdt							X							
	Mimolette							X							

X : Présence

T : Traces