Semaine du 03 au 07 octobre2022

MENU

Lundi

Salade bar

Saucisses de Toulouse
Brochette de poisson

Purée de PDT
Duo de courgettes

Fromage ou yaourts
Compote

Roses de sables
Cocktail de fruits
Pommes golden

Jeudi

Salade bar

Cordon bleu de dinde
Pavé de poisson à la bordelaise

Boulgour
Gratin de chou fleur

Fromage ou yaourts
Compote

Cake pêche et miel
Poires

Mercredi

Salade bar

Pané à l'emmental

Dahl de lentilles corail et riz basmati
Epinards hachés

Fromage ou yaourts
Compote

Roulé au nutella ou à la fraise

Mardi

Salade bar

Sauté de porc aux olives
Filet de colin sauce citron

Pennes
Haricots verts

Fromage ou yaourts
Compote

Tarte aux pommes
Ananas

Vendredi

Salade bar

Steak haché sauce roquefort
Fish n chips

Pommes vapeur
Tajine de légumes

Fromage ou yaourts
Compote

Verrine abricot
Fruit

L'intendante
I. BOFFARD

Le Proviseur
R. SAVEY

Certaines modifications peuvent être apportées au menu suite à des impondérables de livraison

Les plats préparés au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir un ou des éléments du tableau ci-dessous

	Céréales avec gluten (blé, épeautre, orge, avoine, kamut).		Fruits à coque (amande, noisette, noix, pistache, etc.)
	Crustacés		Céleri
	Œufs et ovo-produits		Moutarde
	Poissons		Graines de sésame
	Arachides		Anhydride sulfureux et sulfites
	Soja		Lupin
	Lait et produits laitiers		Mollusques

N'hésitez pas à interroger les cuisiniers

Le Proviseur

R. SAVEY