

Bon  
appétit !

Menu de la Semaine du

7-oct.

au

11-oct.

# LA SEMAINE DES SAVEURS

**Scolarest**  
GOÛT / PARTAGE / PROXIMITÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Salade de pâtes bio	Betteraves aux pommes bio		Salade verte croûtons & noix	Taboulé aux raisins (semoule bio)
	Aiguillettes de poulet au miel	Saucisse de porc* (sans porc : poisson pané)	<b>LA SEMAINE DES SAVEURS</b>	Carbonade de bœuf	Dos de colin aux petits légumes
	Haricots verts aux oignons	Lentilles		Pommes vapeur	Epinards à la crème
	Petit suisse aromatisé	Fromage aux noix		Yaourt sucré bio	Brie
	Compote pomme coing	Fruit de saison (Nashi)		Gâteau au potiron saveur citronnée	Flan vanille nappé caramel

Viandes, poissons et oeufs    Légumes & fruits    Produits céréaliers, féculents et légumes secs    produits laitiers    \* produits riches en graisses    \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

«Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre

Bon  appétit ! Menu de la Semaine du **14-oct.** ..... au ..... **18-oct.**

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Choux rouges bio vinaigrette 			Haricots verts vinaigrette 	Macédoine mayonnaise bio 
		Saucisson sec* cornichon (sans porc : roulade de surimi)			
	Rôti de dinde jus aux herbes	Omelette bio 		Cassoulet végétal	Hoki sauce à l'estragon
		Ratatouille niçoise			
	Blé à la tomate				Pâtes Farfalles
	Carré frais	Petit suisse sucré		Yaourt aux fruits mixés	Bûchette de lait mélangé
	Salade de fruits			Fruit de saison bio 	
		Gaufre au chocolat			Chocolat liégeois

-  Viandes, poissons et oeufs
-  Légumes & fruits
-  Produits céréaliers, féculents et légumes secs
-  produits laitiers
- \* produits riches en graisses
- \*\* desserts sucrés

Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée



\*Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre