

MENUS SCOLAIRES DU 16 AU 23 OCTOBRE 2017

Menu Halloween



lundi 16 octobre 2017	mardi 17 octobre 2017	mercredi 18 octobre 2017	jeudi 19 octobre 2017	vendredi 20 octobre 2017
Salade verte BIO	Taboulé (semoule BIO)	Soupe de sorcière à la citrouille (soupe de potimarron BIO)	Salade de lentilles à l'échalote	Carottes râpées à la vinaigrette
Jambon de dinde/ Jambon de porc Label Rouge	Sauté de boeuf à la flamande	Cuisse de gallinacé sauce rouge mystérieuse (cuisse de poulet sauce basquaise)	Filet de poisson meunière	Riz BIO aux légumes et aux oeufs BIO (poivrons, champignons, crème)
Purée de pommes de terre BIO	Haricots plats à la provençale	 Crottes de petits monstres au blé (coquillettes BIO) 	Ratatouille	Yaourt nature
Fromage à tartiner	Tomme blanche	Fromage en habit rouge (fromage en coque de cire)	Fromage blanc à la vanille	Fruit de saison BIO
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Flan gélatineux et sa sauce gluante au caramel (flan au caramel)	Tarte aux pommes	
Baguette BIO	Baguette BIO aux céréales	 Pain au lait	Baguette viennoise BIO	Baguette BIO aux céréales
Miel	Confiture de fraise	Barre chocolat	Pâte à tartiner	Confiture
Compote de poire	Fruit de Saison	Jus de pomme	Lait	Jus d'orange

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.