

MENUS SCOLAIRES DU 2 AU 13 OCTOBRE 2017

lundi 2 octobre 2017	mardi 3 octobre 2017	mercredi 4 octobre 2017	jeudi 5 octobre 2017	vendredi 6 octobre 2017
Bouillon de légumes aux vermicelles Aiguillettes de poulet à l'estragon Potatoes Petit suisse nature Fruit de saison BIO	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau aux champignons Épinards BIO à la crème Fromage à tartiner Mousse au chocolat	Carottes BIO râpées sauce orangette Lasagnes à la bolognaise BIO Brie BIO Fruit de saison BIO	Tomates BIO à la vinaigrette Dos de colin MSC Haricots beurre persillés Gouda BIO Beignet au chocolat	Salade de radis rouges BIO Hachis parmentier végétal Yaourt à la vanille BIO Fruit de saison
Baguette BIO Fruit de saison Confiture d'abricot	Baguette BIO aux céréales Pâte à tartiner Lait	Brioche tranchée Barre chocolat Fruit de Saison BIO	Baguette viennoise BIO Compote de pomme BIO Confiture de framboise	Baguette BIO Fromage à tartiner Jus d'orange
lundi 9 octobre 2017	mardi 10 octobre 2017	mercredi 11 octobre 2017	jeudi 12 octobre 2017	vendredi 13 octobre 2017
Chou rouge râpé à la vinaigrette Blanquette de dinde Riz BIO Bûche de chèvre Fruit de saison	Salade de maïs Macaronis BIO à la catalane Fromage à tartiner ail et fines herbes Crème dessert à la vanille BIO	Macédoine à la vinaigrette Nuggets végétariens Haricots verts BIO persillés Fromage blanc nature BIO Fruit de saison BIO	Feuilleté au chèvre Sauté d'agneau aux herbes Brocolis BIO persillés Yaourt nature BIO Compote de pomme BIO	Salade de maïs Filet de lieu MSC sauce tomate Carottes BIO à la crème Yaourt à la vanille Fruit de saison BIO
Baguette BIO Pâte à tartiner Compote de poire	Baguette BIO aux céréales Miel Fruit de saison BIO	Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Lait	Baguette BIO aux céréales Fromage à tartiner Fruit de saison	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Jus de pomme

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.