

# 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 <b>BIO</b>	Salade de lentilles à l'échalote Sauté de veau aux champignons Épinards <b>BIO</b> à la crème Fromage à tartiner Mousse au chocolat	Carottes <b>BIO</b> râpées sauce orangette Lasagnes à la bolognaise <b>BIO</b> Brie <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Tomates <b>BIO</b> à la vinaigrette Dos de colin <b>MSC</b> Haricots beurre persillés Gouda <b>BIO</b> Beignet au chocolat	Salade de radis rouges <b>BIO</b> Hachis parmentier végétal Yaourt à la vanille <b>BIO</b> Fruit de saison
Baguette <b>BIO</b> Fruit de saison Confiture d'abricot	Baguette <b>BIO</b> aux céréales Pâte à tartiner Lait	Brioche tranchée Barre chocolat Fruit de Saison <b>BIO</b>	Baguette viennoise <b>BIO</b> Compote de pomme <b>BIO</b> Confiture de framboise	Baguette <b>BIO</b> 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 <b>BIO</b> Bûche de chèvre Fruit de saison	Salade de maïs Macaronis <b>BIO</b> à la catalane Fromage à tartiner ail et fines herbes Crème dessert à la vanille <b>BIO</b>	Macédoine à la vinaigrette Nuggets végétariens Haricots verts <b>BIO</b> persillés Fromage blanc nature <b>BIO</b> Fruit de saison <b>BIO</b>	Feuilleté au chèvre Sauté d'agneau aux herbes Brocolis <b>BIO</b> persillés Yaourt nature <b>BIO</b> Compote de pomme <b>BIO</b>	Salade de maïs Filet de lieu <b>MSC</b> sauce tomate Carottes <b>BIO</b> à la crème Yaourt à la vanille Fruit de saison <b>BIO</b>
Baguette <b>BIO</b> Pâte à tartiner Compote de poire	Baguette <b>BIO</b> aux céréales Miel Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat Lait	Baguette <b>BIO</b> aux céréales Fromage à tartiner Fruit de saison	Baguette <b>BIO</b> 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.**