

# MENUS SCOLAIRES DU 23 AU 27 OCTOBRE 2017

lundi 23 octobre 2017	mardi 24 octobre 2017	mercredi 25 octobre 2017	jeudi 26 octobre 2017	vendredi 27 octobre 2017
Macédoine à la vinaigrette  Paupiette de veau  Julienne de légumes  Yaourt <b>BIO</b> à la fraise  Fruit de saison	Carottes râpées <b>BIO</b> à la coriandre  Sauté de bœuf  Blé <b>BIO</b>  Buche de chèvre  Fruit de saison	Œuf dur <b>BIO</b> à la vinaigrette  Penne <b>BIO</b> aux champignons  Fromage à tartiner  Mousse au chocolat	Thon à la vinaigrette  Gigot de dinde aux herbes  Flageolets  Petit-suisse aux fruits  Fruit de saison <b>BIO</b>	Choux rouges râpés à la vinaigrette  Riz <b>BIO</b> sauté aux crevettes  Yaourt nature <b>BIO</b>  Compote pomme poire <b>BIO</b>
Pain au lait  Barre chocolat  Lait	Madeleine  Jus de pomme	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat  Fruit de saison <b>BIO</b>	Petits-beurre  Compote	Gaufre liégeoise  Fruit de saison <b>BIO</b>
lundi 30 octobre 2017	mardi 31 octobre 2017	mercredi 1 novembre 2017	jeudi 2 novembre 2017	vendredi 3 novembre 2017
Salade verte <b>BIO</b>  Riz <b>BIO</b> au potimarron et lait de coco  Emmental  Gaufre liégeoise	Concombre <b>BIO</b> au fromage blanc  Cuisse de poulet au miel et paprika  Salsifis persillés  Petit-suisse  Fruit de saison <b>BIO</b>	FÉRIÉ	Céleri rémoulade  Curry de poisson  Boullgour <b>BIO</b> Fromage à tartiner ail et fines herbes  Fruit de saison <b>BIO</b>	Salade de haricots rouges  Sauté de dinde sauce américaine ( carottes, oignons, poivrons, tomates) Duo de haricots verts et beurre <b>BIO</b>  Fromage à tartiner  Beignet à la pomme
Pain au lait  Barre chocolat  Lait	Crêpe au chocolat  Fruit de saison <b>BIO</b>		Muffin aux pépites de chocolat  Fruit de saison <b>BIO</b>	Baguette <b>BIO</b> aux fruits secs  Compote

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.