



MENUS SCOLAIRES DU 22 OCTOBRE AU 2 NOVEMBRE 2018

CENTRE DE LOISIRS

lundi 22 octobre 2018	mardi 23 octobre 2018	mercredi 24 octobre 2018	jeudi 25 octobre 2018	vendredi 26 octobre 2018
Choux rouges râpés à la vinaigrette Paupiette de veau forestière Julienne de légumes (carottes, courgettes et céleri) Fromage à tartiner Flan à la vanille	Carottes râpées BIO à la coriandre Sauté de boeuf Blé BIO Yaourt nature BIO Fruit de Saison	Thon à la vinaigrette Giglette de dinde aux herbes Flageolets persillés à l'ail Fromage blanc à la vanille Fruit de Saison BIO	Oeuf dur BIO à la vinaigrette Penne BIO aux champignons Fromage blanc nature BIO Fruit de Saison BIO	Macédoine à la vinaigrette Riz BIO sauté aux crevettes Fromage à tartiner Purée de pomme BIO
Pain au lait Barre chocolat Lait BIO	Sablés Fruit de Saison	Gaufre liegeoise Fruit de Saison BIO	Petit fourré à la fraise Lait BIO	Madeleine Fruit de Saison BIO
lundi 29 octobre 2018	mardi 30 octobre 2018	mercredi 31 octobre 2018	jeudi 1 novembre 2018	vendredi 2 novembre 2018
Céleri rémoulade Penne BIO à la sauce tomate et emmental rapé Fromage ail et fines herbes Fruit de Saison	Taboulé (avec semoule BIO) Cuisses de poulet au miel et paprika Salsifis persillés Yaourt à la vanille Fruit de Saison BIO	Salade verte BIO Curry de poisson Boullgur BIO Emmental Fruit de Saison BIO	FÉRIÉ	Salade de maïs Sauté de dinde sauce américaine Duo de haricots verts BIO et haricots beurre Fromage en coque de cire Purée de pomme BIO
Baguette viennoise BIO Barre chocolat Lait	Madeleine Fruit de Saison BIO	Carré à la fraise Fruit de Saison BIO		Quatre-quarts 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.