


































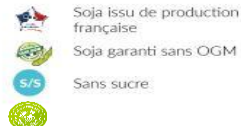


VACANCES SCOLAIRES					
	LUNDI 25 OCTOBRE	MARDI 26 OCTOBRE	MERCREDI 27 OCTOBRE	JEUDI 28 OCTOBRE	VENDREDI 29 OCTOBRE
Entrées	Céleri rémoulade	Mâche	Terrine de légumes + mayo	Ballotine de porc  	Croissillon dubarry
Plat principal	Sauté de porc charcutier  	Rôti de dinde	Gratin camarguais 	Sauté d'agneau au curry 	Steak haché 
	Steak de soja et petits légumes  	Galette de légumineuse lentilles, riz  	Gratin camarguais avec haché au soja 	Haricots blancs à la crème 	Steak de lentilles  
Accompagnement	Semoule	Endives béchamel	Riz camarguais	Carottes vichy 	Poêlée champêtre
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage 	Yaourt 	Fromage
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Tarte aux pommes	Fruit	Fruit  	Fruit  
	LUNDI 1 NOVEMBRE	MARDI 2 NOVEMBRE	MERCREDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 4 NOVEMBRE	VENDREDI 5 NOVEMBRE
Entrées	FÉRIÉ	Chou-fleur vinaigrette 	Salade de pois chiches	Coleslow	Salade verte
Plat principal		Filet de merlu sauce aux champignons	Omelette 	Hachis Parmentier 	Blanquette de veau  
		Emincé végétal sauce aux champignons 		Hachis végétal  	Samossa aux légumes 
Accompagnement		Tortis tricolore	Epinards aux croûtons	/	Purée de potiron
Produit laitier		Fromage	Fromage 	Fromage	Yaourt 
Dessert		Fruit	Fruit  	Liégeois de fruits	Flan pâtissier

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique



Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

