

MENUS ÉCOLES

OCTOBRE 2021 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 27 SEPTEMBRE	MARDI 28 SEPTEMBRE	MERCREDI 29 SEPTEMBRE	JEUDI 30 SEPTEMBRE	VENDREDI 1 OCTOBRE
Entrées	Salade de P.D.T	Ceuf dur vinaigrette	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Salade mélangée
Plat principal	Emincé de poulet sauce curry	Quenelles	Rôti de porc	Carbonade de bœuf	Filet de hoki sauce crustacés
	Emincé végétal sauce curry		Poêlée de céréales et légumineuses (plat complet)	Yummy texas + jus	Aiguillette de blé panée
Accompagnement	Carottes vichy	Ratatouille	Purée de pois cassés	Boulgour	Chou-fleur persillé
Produit laitier	Fromage blanc	Fromage	Fromage	Yaourt	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Compote de pomme	Fruit	Tarte aux poires bourdaloue
	LUNDI 4 OCTOBRE	MARDI 5 OCTOBRE	MERCREDI 6 OCTOBRE	JEUDI 7 OCTOBRE	VENDREDI 8 OCTOBRE
Entrées	Pamplemousse	Chou blanc râpé	Jambon blanc	Haricots verts en salade	Concombre vinaigrette
Plat principal	Bolognaise	Gigot d'agneau forestier	Escalope de dinde à la moutarde	Filet de colin ciboulette	Tortilla
	Haché de soja en sauce	Risotto italien aux champignons (plat complet)	Galette tofu - épinards	Burger végétarien	
Accompagnement	Spaghetti	Riz	Navets et carottes béchamel	P.D.T vapeur	Poêlée villageoise
Produit laitier	Fromage	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert vanille	Compote multi fruits	Fruit	Fruit	Cake aux fruits

SEMAINE DU GOÛT - THEME : LES COULEURS

	LUNDI 11 OCTOBRE VERT	MARDI 12 OCTOBRE ROSE/ROUGE	MERCREDI 13 OCTOBRE BLANC	JEUDI 14 OCTOBRE ORANGE/MARRON	VENDREDI 15 OCTOBRE JAUNE
Entrées	Salade verte	Betteraves au cumin	Céleri rémoulade	Salade de lentilles	Salade d'endives
Plat principal	Haut de cuisse de poulet au jus	Filet de saumon sauce américaine	Filet de lieu sauce crème	Sauté de veau carottes	Omelette
	Steak de soja nature + jus	Galette lentilles vertes betteraves-cèpes	Nuggets de blé	Finger aux 3 graines	
Accompagnement	Brocolis vapeur	Pâtes	Salsifis au beurre	Purée de potiron	Gratin de P.D.T
Produit laitier	Gouda au pesto (à la coupe)	Yaourt saveur fraise	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Crème dessert pistache	Raisin rouge	Cheesecake	Fruit	Cubes d'ananas au sirop
	LUNDI 18 OCTOBRE	MARDI 19 OCTOBRE	MERCREDI 20 OCTOBRE	JEUDI 21 OCTOBRE LE GRAND REPAS	VENDREDI 22 OCTOBRE
Entrées	Pizza	Coleslaw	Endives au bleu	Salade verte	Salade iceberg
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Poisson meunière	Bœuf braisé aux oignons	Sauté caprin en sauce	Escalope de volaille au jus
	Roulé végétal	Stick de soja pané	Fingers food de chèvre	Sauté végétal sauce	Nem aux légumes
Accompagnement	Chou-fleur persillés	Poireaux béchamel	Blé	Panache de chou	Purée de céleri
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc	(fromage bleu)	Picodon	Fromage
Dessert	Fruit	Eclair chocolat	Liégeois de fruits	Gâteau +crème de marron	Glace

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

- Menu végétarien
- Produits issus de l'agriculture biologique
- Produits locaux (Auvergne Rhône Alpes)
- IMSC Pêche raisonnée
- Viande de porc française
- Viande bovine française
- Volaille d'origine française
- Viande d'origine française
- Viande origine U.E.
- Viande origine U.E.
- Viande de Porc
- Soja issu de production française
- Soja garanti sans OGM
- Sans sucre

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, œufs, 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. (Protocole d'Accueil Individualisé).

