



Restauration scolaire du 29 août au 23 septembre 2022



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 29/08 au 02/09 Goûter	Salade de betterave dés de féta Cuisse de poulet façon « grand-mère » (champignon, oignon, thym, jus de volaille) Purée de brocoli Edam Compote pomme/mirabelle <i>Yaourt à boire BIO / Cookie</i>	Pastèque Omelette de champignon et herbe fraîche Salade verte Yaourt nature BIO Abricot <i>Jus multi fruit / Muffin</i> MENU VÉGÉTARIEN	Salade de tomate, concombre, mozzarella Cheeseburger Potatoes pops Brie Glace <i>Lait / Sablé de Retz</i> MENU KIDS MALON	Jus multi fruit (apéro) Salade verte et dés de mimolette Gratin de tortellini tricolore au fromage Pêche <i>Abricot / Pepito</i> RENTÉE SCOLAIRE	Céleri rémoulade Filet de colin, sauce provençale Printanière de légume (carotte, pomme de terre, haricot, petit pois, oignon) Babybel Crème dessert vanille <i>Pêche / Cookie</i>
Semaine du 05/09 au 09/09 Goûter	Salade de carotte râpée Sauté de bœuf à l'oignon Ratatouille Saint Paulin Pomme <i>Pêche / Petit beurre</i>	Salade de maïs, cornichon et radis Gnocchis à la napolitaine Emmental Banane <i>Compote à boire / Barre de céréale</i> MENU VÉGÉTARIEN	Crêpe au champignon Filet de hoki, sauce curry Epinard à la crème Compote pomme/poire <i>Yaourt à boire BIO / Moelleux nature</i>	Melon Risotto au champignon (crème fraîche, champignon, oignon, parmesan) Fromage frais nature Nectarine <i>Pomme / Gaufre</i> MENU VÉGÉTARIEN	Salade tomate, vinaigrette Escalope de dinde, sauce provençale Penne Yaourt BIO fruit mixé <i>Lait / Palet Breton</i>
Semaine du 12/09 au 16/09 Goûter	Salade d'haricot vert, échalote Rosbeef froid sauce mayonnaise Gratin de chou-fleur et pomme de terre Petit BIO fruité Abricot <i>Banane / Palmier</i>	Salade verte, cœur d'artichaut, tomate et dés d'emmental Tomate farcie végétarienne, sauce provençale Boulgour Masdam Compote de pomme <i>Pêche / Crêpe au chocolat</i> MENU VÉGÉTARIEN	Tarte bande poireaux Sauté de Veau Marengo Petit pois carotte Pêche <i>Lait / Quatre-quart</i>	Salade de concombre et radis à la crème et ciboulette Nuggets de blé Haricot blanc, sauce curry Mimolette Poire <i>Jus de pomme / Pain au lait</i> MENU VÉGÉTARIEN	Salade Piémontaise Filet de lieu Sauce Normande Purée d'haricot vert Brugnon <i>Yaourt à boire / Gâteau roulé chocolat</i>
Semaine du 19/09 au 23/09 Goûter	Œuf dur et mayonnaise Colombo de dinde Brunoise de légume (carotte, poireau, navet, céleri, oignon) Pomme <i>Lait / Gâteau roulé abricot</i>	Salade d'avocat, tomate et échalote Penne de légume Yaourt nature BIO Nectarine <i>Banane / Petit Prince</i> MENU VÉGÉTARIEN	Salade de coleslaw Filet merlu, sauce lait de coco (tomate, coriandre, citron, lait de coco, oignon blanc, ail, curcuma) Brocoli Tomme Banane <i>Compote à boire / Brownie</i>	Salade grecque (concombre, tomate, oignon rouge, féta, pâte, huile d'olive) Moussaka végétarienne (aubergine, tomate, oignon, ail, féta, coulis de tomate, huile...) Fromage blanc Tarte aux poires Bourdaloue <i>Pomme / Barre de céréale</i> MENU VÉGÉTARIEN MENU GRÈCE	Salade de tomate, mozzarella Émincé de bœuf d'Ile-de-France aux carottes bio Riz thaï Yaourt BIO aromatisé framboise <i>Yaourt à boire / Moelleux citron</i>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

