



Restauration scolaire du 30 août au 24 septembre 2021



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Semaine
du 30/08
au 03/09

carotte rapée
roti de bœuf cuit aux petits oignons
pomme purée
babybel
fruit de saison

Goûter

petit beurre, compote pomme

salade niçoise
waterzooï de volaille
torti
abricot au sirop

speculoos, jus de pomme

salade verte
navarin d'agneau
boulgour
edam
pomme granny

pain, mimolette et jus de pomme

pâté de volaille
ravioli de légume gratiné
petit suisse
compote de poire, sablé

banane, lait chocolaté

radis beurre
moule sauce curry
pomme sautée
paris - brest

pain au lait, fromage blanc et sucre

Semaine
du 06/09
au 10/09

radis beurre
filet de hoki sauce citron
riz pilaf
kiri
mirabelle

Goûter

petit beurre, jus d'orange

tomate croque en sel
tajine de lapin aux olives
purée de carotte
paris-brest

banane et jus de pomme

houmous et pain libanais
boulette de viande hachée à la sauce tomate
frite au four
samos
raisin

pain et st morêt

salade de betterave à l'échalote
sauté de porc de dinde
gratin de blette
compote de rhubarbe

pain au chocolat et lait

salade de lentilles aux herbes fraîches
courgette farcie au fromage et épeautre
brie
tarte à la cerise

MENU
VÉGÉTARIEN

petit suisse, palmier et jus de fruit

Semaine
du 13/09
au 17/09

salade de champignon vinaigrette au thym
filet de lieu sauce du gléré (tomate, échalote, persil)
quinoa
raisin

Goûter

moelleux, jus de pamplemousse

avocat, salade verte
joue de bœuf façon bourguignonne
pomme à l'anglaise
yaourt nature
mirabelle

barre de céréales, palets breton

nems
œuf mollet à la florentine
épinard
cantal
ananas frais

cake fruit rouge, jus de pomme

samosa de légume
roosbeef froid, mayo
pomme dauphine
faisselle de chèvre
pomme granny

brownies, jus de raisin

salade de carotte à la coriandre
gratin de macaroni au parmesan
babybel
religieuse chocolat

MENU
VÉGÉTARIEN

pain au lait, fruit

Semaine
du 20/09
au 24/09

radis beurre
paupiette de veau sauce poivrade
poêlée forestière
camembert
compote poire sablé breton

Goûter

yaourt brassé, cigarette russe

salade de haricot vert et oignon
endive au jambon / ou jambon de dinde
salade verte
prune

biscuit chocolat, lait nature

beignet de calamar rouelle de citron
poulet "grand-mère" (champignon, oignon, thym, jus de volaille)
purée de brocoli
gruyère
raisin

pain, kiri, jus de fruits

salade de chou-rouge
tomate farcie végétarienne
riz créole
gouda
poire de nos régions

MENU
VÉGÉTARIEN

biscuit, jus d'ananas

rilette de thon et toast
poisson pané
piperade
fromage blanc
tarte mirabelle

madeleine, lait chocolaté

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.

