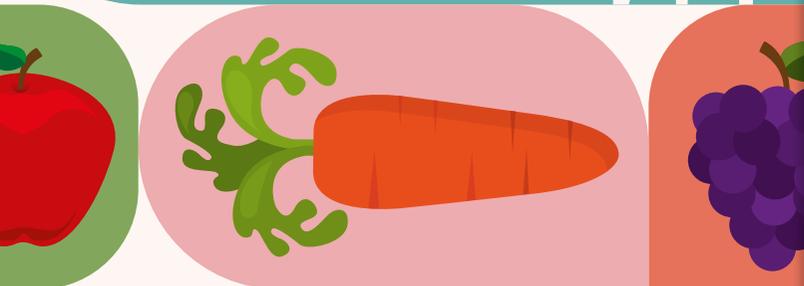


Menu scolaire

SEPTEMBRE 2022



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Il garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

Jeudi 01

- » Macédoine de légumes
- » Omelette **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Compote de fruits/Biscuit

Vendredi 02

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Steak fromager
- » Poêlée cordiale tonic
- » Babybel
- » Abricot

Lundi 05

- » Coleslaw
- » Tomate farcie végétale/sauce tomate
- » Macaronis/emmental râpé
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Mardi 06

- » Concombre/maïs **Bio**
- » Cordon bleu
- » Croque fromagé **SV**
- » Poêlée maraîchère 2 carottes
- » Melon

Jeudi 08 *repas froid*

- » Salade de haricots verts/PDT
- » Rôti de bœuf/sauce tartare
- » Filet de colin **SV**
- » Vache qui rit **Bio**
- » Yaourt à boire

Vendredi 09

- » Tomate à la vinaigrette
- » Steak végétal/sauce provençale
- » Purée
- » Muffin aux fruits rouges maison

Lundi 12

- » Potage de légumes
- » Filésime de colin corn-flakes
- » Poêlée de légumes
- » Fruit de saison

Mardi 13

- » Surimi/mayonnaise
- » Pané tomate mozzarella
- » Ratatouille/PDT
- » Flan vanille caramel **Bio**

Jeudi 15

- » Céleri rémoulade
- » Sauté de porc au curry
- » Filet de hoki **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Gâteau au chocolat maison

Vendredi 16

- » Lasagnes de légumes **Bio**
- » Salade mélangée
- » Mimolette à la coupe
- » Petit suisse nature sucré

Lundi 19

- » Carottes râpées
- » Pépite fromagée
- » Duo de haricots Ail/persil
- » Île flottante/crème anglaise

Mardi 20

- » Tomate/fêta
- » Emincé de poulet sauce champignons
- » Filet de colin **SV** Petits pois/carottes **Bio**
- » Fruit de saison

Jeudi 22 *repas froid*

- » Salade de pâte **Bio**/surimi
- » Tomme blanche à la coupe
- » Crème dessert caramel

Vendredi 23

- » Concombre au fromage blanc
- » Poêlée de poisson
- » Riz **Bio** pilaf
- » Moelleux à l'abricot maison

Lundi 26

- » Betteraves rouge **Bio**/maïs
- » Omelette **Bio**
- » Carottes forestières
- » Dany au chocolat

Mardi 27

- » Velouté de potiron
- » Sauté de bœuf
- » Filet de colin **SV**
- » PDT parisienne
- » Fruit de saison

Jeudi 29

- » Coleslaw
- » Chipolatas
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Haricots blancs tomatés
- » Flan maison

Vendredi 30

- » Salade mélangée/croûtons
- » Boulette végétale à la sauce tomate
- » Pâtes **Bio**/emmental râpé
- » Camembert à la coupe
- » Fruit de saison