

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les livraisons

	07-oct	14-oct	
LUNDI			
	CAROTTES RAPÉES ♣ ♦	CONCOMBRES A LA CRÈME ♣ ♦	
	CRUMBLE ÉPINARDS / CHÈVRE ♦	OMELETTE BIO	
	FROMAGE BIO	RATATOUILLE ET SON RIZ	
	COMPOTE POMME FRAMBOISE	GÂTEAU AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ♦	
		"On goûte les choux de Bruxelles"	
MARDI	01-oct	08-oct	15-oct
	TABOULÉ	SALADE VERTE ♣ ♦	BETTERAVES ROUGES
	BŒUF BOURGUIGNON ♦	RÔTI DE PORC ♦	BOEUF À LA TOMATE ♦
	CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR ♦ ♣	FLAGEOLETS	CAROTTES / POMMES DE TERRE VAPEUR ♦ ♣
	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	POMME ♣	CRUMBLE AUX ABRICOTS ♦	FRUIT DE SAISON ♣
		"On goûte le chou-fleur cru"	
JEUDI	03-oct	10-oct	17-oct
		PIZZA	SALADE VERTE ♣
	CONCOMBRES A LA CRÈME ♣ ♦	SAUTÉ DE VEAU ♦	HAMBURGER
	POISSON PANÉ	Viande Française	FRITES
	BROCOLIS A LA CRÈME / QUINOA	CAROTTES A LA CRÈME ♣ / BLÉ	FROMAGE
	GÂTEAU AU YAOURT ♦	FROMAGE	MOUSSE AU CHOCOLAT
	BANANE ♣	"On goûte le chou blanc"	
VENDREDI	04-oct	11-oct	18-oct
		CÉLÉRI RÉMOULADE ♦ ♣	CAROTTES RAPÉES ♣ ♦
	BETTERAVES ROUGES BIO	FILET DE POISSON	POISSON PANÉ
	BOULETTES VÉGÉTALES	POMMES DE TERRE À LA CRÈME ♦ ♣	CHOU FLEUR / CÉRÉALES MÉDITERRANÉENNES FRANÇAISES
	RIZ	YAOURT BIO	CRÈME VANILLE ♦
	YAOURT BIO		"On goûte le chou Romanesco"

MENU Végétarien

MSC : Pêche durable

♦ Fait maison

♣ Produit frais

*GEMRCN : Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition



Menu composé par les élèves de CM2 - Classe de Mme RIVIÈRE

S.I.Vo.M. DE SERMAISES

Liste des allergènes

