

































Menus du 03 OCTOBRE au 14 OCTOBRE 2022

LUNDI 3 OCTOBRE	MARDI 4 OCTOBRE	CENTRE AERE MERCREDI 5 OCTOBRE	JEUDI 6 OCTOBRE	VENDREDI 7 OCTOBRE
REPAS VEGETARIEN Carottes râpées  Nuggets de blé Lentilles  Yaourt  Biscuit	Salade de pommes de terre  Œufs durs Gratin d'épinards  Croûtons Fromage à la coupe  Fruit 	REPAS FROID Salade verte  Sandwich jambon/beurre Chips Fromage  /Fruit glace	Taboulé   Saumon citronné Ratatouille/coquillettes  Fromage Banane	Salade haricots verts  Blanquette de veau  Riz  Fromage Fruit

SEMAINE DU GOÛT - THEME : LES REGIONS

LUNDI 10 OCTOBRE	MARDI 11 OCTOBRE	MERCREDI 12 OCTOBRE	JEUDI 13 OCTOBRE	VENDREDI 14 OCTOBRE
BRETAGNE Crêpe au fromage/jus de pomme Dos de Cabillaud  Sauce safranée  Courgettes persillées  Ebly Compote Palet breton	RHÔNE-ALPES Salade verte  Jambon Tartiflette  Fruit  Glace	MIDI-PYRENEES Carottes râpées  Surimi  Rôti de veau Haricots blancs Sauce tomate   Fruit Gâteau Basque	BOURGOGNE-LORRAINE Salade de riz  Bœuf Bourguignon  Carottes  Fromage à la coupe  Fruit	PACA REPAS VEGETARIEN Salade de tomates/Maïs  Soupe au pistou  Fromage à la coupe  Flan d'Auriol

« Information allergène : Les repas proposés dans le cadre de la restauration scolaire, du centre aéré et du multisport sont susceptibles de contenir les substances suivantes, pouvant provoquer des allergies alimentaires ou des intolérances : céréales contenant du gluten, œuf, lait, poissons, mollusques, crustacés, soja, céleri, fruits à coques, moutarde, sésame, sulfites, lupin, arachides. Nous vous invitons à signaler toutes allergies ou intolérances alimentaires au service scolarité de la commune pour qu'un accueil adapté soit mis en place »

Sous réserve d'approvisionnement. Menu Veggie  Bio  Fait Maison  MSC  AOP