

# Menus du Restaurant Scolaire

Du 9 au 13 octobre 2023

Lundi

Potage aux légumes d'automne

Salade verte aux noix

Terrine de campagne



Mardi

Quiche aux poireaux

Tresse au fromage

Clafoutis lardons/ emmental

Jeudi

Salade de carottes bio au citron

Salade de concombres et surimi

Céleri rémoulade

Vendredi



Velouté de courge muscade

Salade de tomates Mozzarella basilic

Salade de pâtes aux légumes

Waterzoï de volaille à la flamande et Riz Pilaf



Pain de viande de bœuf sauce tomate, pommes frites et haricots verts



Tagliatelle à la bolognaise et petits légumes, emmental rapé



Le Crocq Veggie fromage et poêlée de légumes

Fromage blanc Isigny

Yaourts naturels ou fruités

Yaourts fermiers de Waben

Fruits de saison : pommes, bananes et raisins



Buffet de fromages affinés

Salade de fruits frais

Fruits de saison



Mousse au chocolat

Crème gourmande ananas/coco

Crème caramel beurre salé

Fruits de saison

Pâtisseries

Yaourts naturels ou fruités

Fruits de saison

Les plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes à base de gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachides, de soja, de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de graines de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites, de lupin et de mollusques.

Les menus peuvent être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement

Les labels de qualité

Label Rouge, Appellation Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie



Menu Végétarien



Produits Bio



Les Viandes de France



Label MCS  
Marine Stewardship Council