












# MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 5- DU 02 AU 06 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Salade verte</p> <p>Lasagnes végétarienne (PC)</p> <p>Yaourt aux fruits mixés </p> <p>Fruit de saison</p> 	<p> Pommes de terre ciboulette</p> <p>Paupiette de dinde aux champignons</p> <p>Gratin de courgettes</p> <p><u>Saint-Nectaire</u></p> <p><u>Fruit de saison</u></p> <p>S/P: Paupiette de dinde aux champignons S/V: Poisson en sauce</p>	<p>Pâté en croûte*</p> <p>Croque-monsieur* et salade mixte (PC)</p> <p><u>Fromage frais nature</u></p> <p>Mousse à la framboise</p> <p>S/P: Duo de volaille / Croque-monsieur au jambon de dinde S/V: Marmite de poisson</p> 	<p>Concombres vinaigrette </p> <p>Poisson pané</p> <p>Haricots verts</p> <p><u>Brie</u></p> <p><u>Muffin au chocolat</u></p>	<p>Œuf dur mayonnaise </p> <p>Emincé de poulet façon kebab</p> <p>Purée</p> <p><u>Cantal</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/V: Croustillant au fromage</p>
<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>	<b>GOÛTER</b>
Cake pépites chocolat 	Baguette	Cake fourré à la fraise	Baguette	Pain au chocolat
Fromage blanc sucré	Mimolette	Yaourt à boire à l'abricot	Pâte à tartiner 	Petit suisse sucré
Fruit 	Compote de pommes	Fruit 	Jus de pommes	Compote de pommes

 Plat Fait Maison	 Produit Issue de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

## INFORMATIONS:

**Salade brésilienne:** pommes de terre, cœurs de palmiers, tomates, maïs  
**Salade de riz niçois:** Riz, thon, poivrons, olives

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- \* Plat contenant du porc