



MENU SCOLAIRE 2023/2024



SEMAINE 6- DU 9 AU 13 OCTOBRE

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Tomates à l'échalotte</p> <p>Rôti de porc au miel* Pommes quartier</p> <p><u>Carré de l'Est</u></p> <p>Fruit de saison </p> <p>S/P: Rôti de dinde au miel S/V: Falafel à la tomate</p>	<p>Potage poireaux et pommes de terre</p> <p>Poisson meunière Poêlée de légumes </p> <p>Buchette</p> <p><u>Donuts</u></p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Sauté de veau aux oignons Semoule</p> <p>Brie </p> <p><u>Salade de fruits frais</u> </p> <p>S/P: Roulade de volaille S/V: Betteraves vinaigrette / Poisson sauce crustacés</p>	<p>Quiche lorraine*</p> <p>Steak haché ketchup Beignets de brocolis</p> <p><u>Cheddar</u></p> <p><u>Compote de pommes</u></p> <p>S/P: Tarte au fromage / Salade surprise S/V: Tarte au fromage / Steak haché au thon</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Chili végétarien (PC)</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison</p> 
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Madeleine marbré</p>	<p>Baguette</p>	<p>Gaufre</p>	<p>Baguette</p>	<p>Brioche pépites de chocolat</p>
<p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Pâte à tartiner </p>	<p>Yaourt à boire vanille </p>	<p>Beurre confiture</p>	<p>Petit suisse aux fruits</p>
<p>Fruit </p>	<p>Compote de pommes</p>	<p>Fruit </p>	<p>Jus multi-fruits</p>	<p>Fruit </p>

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 surprise: Pâtes, tomates, maïs

S/V: Sans Viande

S/P: Sans Porc

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

- * Plat contenant du porc