













Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 30 novembre au 4 décembre 2020

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Tomate, chou-blanc et surimi Blanquette de dinde Semoule  aux petits légumes Bonbel Ananas au sirop Goûter : Pain, confiture, fruit				
MARDI	Carottes râpées vinaigrette Saumon rôti sauce à l'aneth Riz créole  et épinards Port Salut Gaufre au sucre Goûter : Fromage blanc, fruit				
MERCREDI	Céleri rémoulade Lasagne aux légumes et céréales Kasha Yaourt nature  Pomme au four et confiture Goûter : Chocos, fruit				
JEUDI	Potage de légumes Curry de porc Petits pois Fromage blanc Fruit de saison  Goûter : Petit suisse, compote, Petit Beurre				
VENDREDI	Salade Strasbourgeoise (Pommes de terre, saucisse de Strasbourg, tomate, cornichons, vinaigrette) Epaule de veau rôtie au jus Haricots beurre Comté Fruit de saison Goûter : Baguette viennoise, barre de chocolat, fruit				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculeux et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique		Produits label rouge
		Produits issus pêche éco-responsable		Menu végétarien	

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.