

LA SEMAINE DU GOUT :
Depuis 1990, chaque année au mois d'octobre, la semaine du goût favorise les rencontres et promeut la culture du patrimoine culinaire ainsi que le bien manger, à travers des actions organisées sur tout le territoire. Déclinée dans de nombreux pays, elle existe même au Japon depuis 2013 !



MENUS VEGETARIEN DU MOIS DE

École de



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28.09 au 02.10	Betteraves vinaigrette Tortis al verde crème de mascarpone Édam Liégeois vanille	Concombre bulgare Boulettes végété aux oignons confits Carottes sautées Tartare Gâteau d'anniversaire	Salade d'avocat Tacos mexicain (Tofu, poivronade, maïs, oignons) Yaourt aromatisé Banane au chocolat	Carpaccio de tomates Poisson crème citronnée Riz Camembert bio Glace	Taboulé Steak fromager forestière Gratin de chou fleur Petit suisse sucré Fruit frais de saison
Goûters	Fruité + biscuit	Pain chocolat	Pain fromage	Compote biscuit	Chocolatine
Semaine du 05 au 09.10	Carottes râpées bio Steak soja Lentilles Emmental Entremet caramel	Salade grecque Nuggets céréales Haricots verts Kiri Tarte au chocolat	Tomate maïs Beignet calamari Coquillettes Brie Salade Fruit frais	Œuf mimosa Pizza royale Salade verte Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Tartare de légumes Moules marinières Frites Fromage blanc sucré Fruit frais de saison
Goûters	Pain pâte tartiner	Yaourt cake	Banane pain	Compote biscuit	Brioche chocolat
Semaine du 12 au 16.10	MENU DES ENFANTS 				
Goûters					
Semaine du 19 au 23.10	Mini wrap aux légumes Steak fromager Haricots beurre échalotes Yaourt local Galette bretonne	Coleslaw Poisson frit Petits Pois Fromage Fruit frais de saison	Chiffonnade d'endives aux noix Saltimbocca végété Risottis Fromage blanc au coulis de fruits rouges Langue de chat	Tourin à la tomate Omelette Pommes sautées Édam Entremet chocolat	Salade de céleri et pommes bio Boulettes céréales Courgettes à l'ail Mimolette Tourte aux pommes
Goûters	Pain fromage	Beignet	Marbré fruit	Banane pain	Pain chocolat
Semaine du 26 au 30.10	Champignons à la crème de ciboulette Steak soja Pommes de terre rissolées Yaourt nature bio Fruit frais de saison	Taost Surimi mayonnaise Omelette Fondue de légumes Chantailou Muffins aux pépites	Salade iceberg aux croûtons Pâtes au saumon Yaourt aromatisé Cocktail de fruits	Potage Cendrillon (citrouille) Poellé de légumes Riz pilaf Pyrénées Ile flottante	Bruschetta Nuggets de légumes Flan de légumes Petit Filou Poire au chocolat
Goûters	pain pâte tartiner	Compote biscuit	Brioche chocolat	Fruit biscuit	Chocolatine

Légende : Produit ou repas Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base De produits frais



Produit de saison



Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 28.09 au 02.10

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	Betteraves vinaigrette																
	Tortis al verde																
	crème de mascarpone																
	Édam																
	Liégeois vanille																
mardi	Friut + biscuit																
	Concombre bulgare																
	Boulettes végété aux oignons confits																
	Carottes sautées																
	Tartare																
mercredi	Gâteau d'anniversaire																
	Pain chocolat																
	Salade d'avocat																
	Tacos mexicain																
	(Tofu, poivronade, maïs, oignons)																
	Yaourt aromatisé																
jeudi	Banane au chocolat																
	Pain fromage																
	Carpaccio de tomates																
	Poisson crème citronnée																
	Riz																
	Camembert bio																
vendredi	Glace																
	Compote biscuit																
	Taboulé																
	Steack fromager forestière																
	Gratin de chou fleur																
	Petit suisse sucré																
	Fruit frais de saison																
	Chocolatine																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

Semaine du 05 au 09.10





		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Carottes râpées bio															
	Steack soja															
	Lentilles															
	Emmental															
	Entremet caramel															
mardi	Pain pate tartiner															
	Salade grecque															
	Nuggets céréales															
	Haricots verts															
	Kiri															
mercredi	Tarte au chocolat															
	Yaourt cake															
	Tomate mais															
	Beignet calamar															
	Coquillettes															
jeudi	Brie															
	Salade Fruit frais															
	Banane pain															
	Œuf mimosa															
	Pizza royale															
vendredi	Salade verte															
	Yaourt aromatisé															
	Fruit frais de saison															
	Compote biscuit															
	Tartare de légumes															
vendredi	Moules marinières															
	Frites															
	Fromage blanc sucré															
	Fruit frais de saison															
	Brioche chocolat															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.10



		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mardi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mercredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	MENU DES ENFANTS															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 19 au 23.10

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pecan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	
lundi	Mini wrap aux légumes															
	Steack fromager															
	Haricots beurre échalotes															
	Yaourt local															
	Galette bretonne															
mardi	Pain fromage															
	Coleslaw															
	Poisson frit															
	Petits Pois															
	Fromage															
mercredi	Fruit frais de saison															
	Beignet															
	Chiffonnade d'endives aux noix															
	Salimbocca végété															
	Risettis															
jeudi	Fromage blanc au coulis de fruits rouges															
	Langue de chat															
	Marbré fruit															
	Tourin à la tomate															
	Omelette															
vendredi	Pommes sautées															
	Édam															
	Entremet chocolat															
	Banane pain															
	Salade de céleri et pommes bio															
vendredi	Boulettes céréales															
	Courgettes à l'ail															
	Mimolette															
	Tourte aux pommes															
	Pain chocolat															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef