

MENUS SCOLAIRES octobre 2023

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
02 AU 6 OCTOBRE (S40)	Saumon ² Tagliatelles ¹ et courgettes Fromage ³ * Fruit* Pain ¹	Crudités de saison ^{8-11*} Nuggets ¹ sauce basquaise Semoule ¹ Pêche au fromage blanc ^{3*} Biscuit ¹ Pain ¹	Filet de merlu ² Pomme de terre Fromage ³ * Salade de fruits maison Pain aux céréales ¹	Dips de légumes ³ Pavé blé épinards ¹⁻³ Pâtes ¹ Gâteau au chocolat ¹⁻³⁻⁵ Pain ¹
9 AU 13 OCTOBRE (S41)	Oeufs durs ⁵ à la crème ³ Riz et carottes Fromage ³ * Fruit de saison* Pain ¹	Piémontaise ⁵⁻⁸⁻¹¹ Poisson meunière ¹⁻²⁻³ Coquillettes ¹ Yaourt nature ^{3*} Pain ¹	Crudités de saison ^{3*} Rôti de bœuf froid (ASV : pavé blé épinard ¹⁻³) Purée Fromage blanc ³ * Biscuit ¹ Pain aux céréales ¹	Crudités de saison ^{8-11*} Poulet rôti (ASV : omelette ³) Gratin de courgettes ³ Riz au lait ³ Pain ¹
SEMAINE 16 AU 20 OCTOBRE (S42) DU GOÛT	Spaghettis bolognaise ¹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³ PLATEAU DE FROMAGES³ POMME CUITE A LA CANNELLE Pain ¹	Salade composée ¹⁻³⁻⁵ Roulé au fromage ¹⁻³⁻⁵ Salade verte ^{8-11*} GATEAU AUX NOIX¹⁻³⁻⁵⁻⁹ Pain ¹	EMINCE DE DINDE AU CITRON³⁻¹¹ (ASV : œufs durs ⁵) Semoule ¹ et tian de légumes ³ Fromage ^{3*} Raisin Pain aux céréales ¹	Crudités de saison ^{8-11*} FLAN DE CAROTTES AU COMTE¹⁻³⁻⁵ Gâteau Basque ¹⁻³⁻⁵ Pain ¹



plat confectionné par les personnels du GIP RCCM

ASV : Alternative Sans Viande

Toutes les viandes proposées sont d'origine française (né, élevé, abattu en France).



Label Rouge



IGP, AOP, AOC



produit issu de l'agriculture biologique



pêche durable MSC

* aliments subventionnés par l'aide de l'U E à destination des écoles

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :
⁴ gluten; ⁵ poisson; ⁶ lait et lactose; ⁷ arachide; ⁸ œufs; ⁹ crustacés;
¹⁰ mollusques; ¹¹ moutarde; ¹² fruits à coques; ¹³ soja; ¹⁴ sulfites;
¹⁵ graine de sésame; ¹⁶ céleri; ¹⁷ lupin