

Restaurant Scolaire



Calitéo

La Restauration Collective autrement ...

	du 03 au 07 novembre	du 10 au 14 novembre	du 17 au 21 novembre	du 24 au 28 novembre
Lundi	Velouté de lentilles Pennés régates gratinées aux légumes Bleue d'Auvergne Clémentine	Duo de céleri carottes Filet de poisson meunière Chou fleur persillé Petit suisse Semoule aux fruits	Surimi sauce tartare Paupiette de lapin Poêlée villageoise Kiri Salade d'oranges	Betterave rouge râpée Brochette de poisson sauce tartare Poêlée texane Fromage frais Chocolat liégeois
Mardi	Carottes aux pommes Colin au citron Riz pilaf Yaourt bio nature Abricots au sirop	Férié	Carottes au curry Chipolatas Galette de pommes de terre Fromage frais Compote de pommes	Salade de blé aux petits légumes Paupiette de dinde Haricots verts Comté Clémentines
Mercredi	Œufs durs mimosa Escalope de dinde Poêlée orientale Comté Entremet Chocolat	Salade verte Boulettes de bœuf à la tomate Torsades au jus Ananas au sirop	Chou blanc en salade Filet de poisson à la ciboulette Épinards à la crème Port salut Banane	Granité de carottes à l'orange Émincé de porc à la dijonnaise Coquillettes au beurre Poire au chocolat
Jeudi	Coleslaw Épaule d'agneau aux herbes Flageolets persillés Fromage frais aromatisé Salade de fruits maison	Piedmontaise Rôti de porc au jus Brocolis persillés Cantal Pomme	Betterave rouge et maïs en salade Lasagnes végétales Yaourt bio nature Cocktail de fruits	Crêpes au fromage Steak haché Brocolis au gratin Tome blanche Salade de pommes et kiwis
Vendredi	Menu Mexicain Salade de haricot rouge Tacos au filet de poulet pané Frite Fêta Mexicain Gâteau au maïs	Betteraves et maïs en salade Quenelles de veau au gratin Riz madras Cancoillotte Tarte chocolat coco	Salade de pommes de terre au thon Omelette au fromage Chou fleur béchamel Camembert Kiwi	Macédoine de légumes Hachis parmentier végétarien Cantalou Ananas au sirop

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine

Menu végétarien

Bio

AOP

MSC