

|  |   |  |   |   |
|--|---|--|---|---|
| <b>LUNDI 30 SEPTEMBRE</b>  | <b>MARDI 1er OCTOBRE</b>  | <b>MERCREDI 02 OCTOBRE</b>   | <b>JEUDI 03 OCTOBRE</b>   | <b>VENDREDI 04 OCTOBRE</b>  |
| Salade de pommes de terre au thon 4/10/12<br>Escalope de dinde sauce champignons 7<br>Haricots beurre 7<br>Fromage blanc sucré 7 | Salade aux croûtons 1/6/7/8/11<br>Lasagnes de bœuf 1/3/7<br>Fromage* 7<br>Fruit de saison** | Mousse de canard<br>Brochette de poisson 13/4/6/7<br>Gratin de chou-fleur 7<br>Fromage* 7<br>Fruit de saison*<br><br>Goûter : compote et biscuit 1/3/7/8 | Concombres**<br>Sauté de veau<br>Tortis 1/3/7<br>Crème caramel 7  | Velouté de légumes 1/7<br>Raviolis aux légumes 1/3/6/7/9<br>Salade verte 10/12<br>Fromage* 7<br>Salade de fruits          |
| <b>LUNDI 07 OCTOBRE</b>  | <b>MARDI 08 OCTOBRE</b>   | <b>MERCREDI 09 OCTOBRE</b>   | <b>JEUDI 10 OCTOBRE</b>   | <b>VENDREDI 11 OCTOBRE</b>  |
| Carottes râpées**<br>Rôti de bœuf<br>Haricots verts 7<br>Fromage* 7<br>Pâtisserie* 1/3/7/8                                       | Radis**<br>Moussaka lentilles et carottes 7<br>Salade 10/12<br>Petits suisses aux fruits 7  | Salade de riz 10/12<br>Jambon braisé<br>Poêlée de légumes* 1/6/7/8/9<br>Liégeois au chocolat 7<br><br>Goûter : fruit pain 1 et fromage à tartiner 7      | Salade de mâche et mimolette 7/10/12<br>Gigot d'agneau sauce à l'ail 7<br>Pommes Dauphines<br>Compote                                 | Friand 1/3/6<br>Poisson frais* 4<br>Purée de brocolis 7<br>Fromage* 7<br>Fruit de saison**                                |
| <b>LUNDI 14 OCTOBRE</b><br><i>Le Rhône</i>   | <b>MARDI 15 OCTOBRE</b><br><i>La Garonne</i>  | <b>MERCREDI 16 OCTOBRE</b><br><i>La Loire</i>  | <b>JEUDI 17 OCTOBRE</b><br><i>La Seine</i>  | <b>VENDREDI 18 OCTOBRE</b><br><i>Le Rhin</i>  |
| Salade feuille de chêne aux olives vertes 10/12<br>Pilons de poulet<br>Gratin dauphinois 7<br>Tropézienne 1/3/6/7/8              | Salade Landaise 10/12<br>Cassoulet<br>Toast de chèvre 1/7<br>Pomme**                        | Toast de Rillettes 1<br>Rôti de porc<br>Reinette raisin et miel<br>Pâtes* 1/3/7<br>Fromage* 7<br>Crème de cassis 7<br>Goûter : fruit et biscuit 1/3/7/8  | Salade d'endives rouges aux pommes et fromage 7/10/12<br>Moules 14<br>Frites sauce au maroilles 7<br>Eclair à la chicorée 1/3/5/6/7/8 | Salade de chou au cumin 10/12<br>Gratin de pâtes d'Alsace 1/3/7<br>Salade 10/12<br>Fromage blanc confiture de mirabelle 7 |



**Semaine du Goût**

**Les 5 fleuves de France « à bord moussaillons I »**

| Produit fermier                | Codification | Allergènes   | Codification | Allergènes  |
|--------------------------------|--------------|--|--------------|---|
| Produit bio                    | 1            | Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut) | 8            | Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches) |
| Produit surgelé                | 2            | Crustacés  | 9            | Céleri  |
| Produit local                  | 3            | Oeuf   | 10           | Moutarde  |
| Produit maison                 | 4            | Poisson  | 11           | Graines de sésame                                     |
| * selon arrivage               | 5            | Arachides  | 12           | Anhydride sulfureux et sulfites                       |
|                                | 6            | Soja   | 13           | Lupin   |
| Le mardi du Pain bio est servi | 7            | Lait   | 14           | Mollusques  |



|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.<br/>Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."</p> | <p>Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p> | <br><p align="right">** "Aide UE à destination des écoles"</p> |
|---|---|--|