

LUNDI 02 OCTOBRE	MARDI 03 OCTOBRE	MERCREDI 04 OCTOBRE	JEUDI 05 OCTOBRE	VENDREDI 06 OCTOBRE <i>Menu végétarien</i>
Radis noir** Lasagnes au saumon 1/3/4/7 Salade 10/12 Yaourt sucré 7	Saucisson beurre 7/8 Râble de lapin Carottes vichy 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Chou rouge aux raisins secs 10/12 Rôti de bœuf Pommes duchesse 1/7 Petits suisses aux fruits 7 Goûter : Fruit* et biscuit* 1/3/7/8	Taboulé au thon 1/4/10/12 Côte de porc sauce moutarde 7/10 Poêlée de légumes* Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade verte et cubes de fromage 7/10/12 Chakchouka à l'œuf 3 Blé 1/7 Liégeois chocolat ou café 7
LUNDI 09 OCTOBRE	MARDI 10 OCTOBRE	MERCREDI 11 OCTOBRE	JEUDI 12 OCTOBRE	VENDREDI 13 OCTOBRE <i>Menu végétarien</i>
Friand 1/3/6/7/8 Tournedos de dinde sauce aux champignons 7 Haricots beurre 7/9 Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade de perles du Japon 1/10/12 Tajine d'agneau Légumes tajine 8/9/12 Fromage blanc sucré 7	Carottes râpées 10/12 Poisson frais* 4 Gratin de choux-fleurs 7 Fromage* 7 Fruit de saison* Goûter : compote et biscuit* 1/3/7/8	Chou blanc aux pommes 10/12 Paupiette de veau au jus 1/7 Pâtes aux légumes 1/3/7 Yaourt bulgare 7	Haricots verts en salade 10/12 Croque-Monsieur aux légumes 1/3/6/7/11 Salade 10/12 Fruit de saison**
LA SEMAINE DU GOÛT				
LUNDI 16 OCTOBRE « Menu Vert » <i>Menu végétarien</i>	MARDI 17 OCTOBRE « Menu Rose »	MERCREDI 18 OCTOBRE « Menu Noir et Blanc »	JEUDI 19 OCTOBRE « Menu multicolore »	VENDREDI 20 OCTOBRE « Menu Orange »
Salade verte et avocat 10/12 Pâtes au pistou 1/3/7 Gouda au basilic 7 Salambo 1/3/6/7/8	Soupe froide rose 7 Jambon braisé sauce aux oignons rouges 7 Pommes de terre vitelotte en vapeur 7 Mousse vanillée aux fruits rouges 7	Salade de haricots noirs et fêta 7/10/12 Calamar 14 Riz noir 7 Mousse au chocolat noir/chantilly 7 Goûter : Fruit* et biscuit*	Œuf mimosa tricolore 3/10 Escalope de dinde en sauce 7 Poêlée de légumes aux trois couleurs Verrine de fromage blanc, confiture d'abricot et feuille de menthe 7	Velouté de potiron 7 Parmentier de carottes 7 Mimolette 7 Salade d'oranges et clémentines

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.</p> <p>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>	<p align="center">** "Aide UE à destination des écoles"</p>
--	---	---