



	<p><b>Mardi 01 octobre</b></p> <p><i>Soupe à l'oignon, croûtons, fromage</i> <i>Cordon bleu</i> <i>Brocolis</i> <i>Petits suisses au chocolat</i></p>	<p><b>MENU ALSH</b></p> <p><b>Mercredi 02 octobre</b></p> <p><i>Saucisson beurre</i> <i>Tournedos de dinde</i> <i>Purée patates douces/carottes</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p> <p><b>Goûter: Compote + biscuit</b></p>	<p><b>Jeudi 03 octobre</b></p> <p><i>Crêpe au jambon/emmental</i> <i>Rôti de bœuf</i> <i>Haricots verts</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p>	<p><b>Vendredi 04 octobre</b></p> <p><i>Trio de salade verte</i> <i>Filet de colin sauce au citron</i> <i>Riz</i> <i>Yaourt fermier sucré</i></p>
<p><b>Semaine du goût " les confitures "</b></p>				
<p><b>Lundi 07 octobre</b></p> <p><i>Potage de légumes</i> <i>Aiguillette de canard</i> <i>à la confiture de pêche</i> <i>Frites fraîches</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p> 	<p><b>Mardi 08 octobre</b></p> <p><i>Salade de chou blanc et chou rouge</i> <i>Hachis Parmentier</i> <i>Salade</i> <i>Fromage blanc sucré</i> <i>à la confiture de mirabelle</i></p> 	<p><b>Mercredi 09 octobre</b></p> <p><i>Betteraves</i> <i>Poisson blanc meunière</i> <i>Julienne de légumes / semoule</i> <i>Fromage*</i> <i>Pain perdu à la confiture de lait</i></p> <p><b>Goûter: fruit* + biscuit</b></p> 	<p><b>jeudi 10 octobre</b></p> <p><i>Mâche et toast de pâté de foie</i> <i>à la confiture d'oignon</i> <i>Sauté de veau</i> <i>Pâtes*</i> <i>Fruit de saison*</i></p> 	<p><b>Vendredi 11 octobre</b></p> <p><i>Velouté de poireaux**</i> <i>Poireaux vinaigrette***</i> <i>Saucisse de Toulouse</i> <i>Carottes Vichy / blé</i> <i>Chèvre et confiture de figue noire</i> <i>Fruit de saison*</i></p> 
<p><b>Lundi 14 octobre</b></p> <p><i>Radis beurre</i> <i>Gigot d'agneau</i> <i>Haricots beurre</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p>	<p><b>Mardi 15 octobre</b></p> <p><i>Sardines à l'huile</i> <i>Lasagnes végétariennes maison</i> <i>(courgettes, aubergines, champignons, oignons, fromage)</i> <i>Duo de salades</i> <i>Compote *</i></p>	<p><b>Mercredi 16 octobre</b></p> <p><i>Soupe à la citrouille</i> <i>Boulettes de bœuf sauce tomate</i> <i>Riz</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p> <p><b>Goûter: compote* + pain+ chocolat</b></p>	<p><b>jeudi 17 octobre</b></p> <p><i>Carottes râpées</i> <i>Poisson frais</i> <i>Gratin de chou fleur</i> <i>Yaourt au lait de chèvre</i></p>	<p><b>vendredi 18 octobre</b></p> <p><i>Pâté de campagne</i> <i>Omelette de pommes de terre</i> <i>Salade</i> <i>Fromage*</i> <i>Fruit de saison*</i></p>
<p><b>PRODUIT FERMIER</b> <b>PRODUIT BIO</b> <b>PRODUIT SURGELÉ</b> <b>PRODUIT LOCAL</b> <b>PRODUIT MAISON</b> * SELON ARRIVAGE ** MATERNELLE ***ÉLÉMENTAIRE</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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes: gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, lait, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>				