



école de Sainte Eanne

Menus du mois d'OCTOBRE 2021



Lundi (V)
(Végétarien)

Mardi
(Poisson)

Jeudi

Vendredi
(Journées viandes)

vendredi
1er Octobre

Crêpes au Fromage
Saucisse aux Lentilles
Salade
Compote



Semaine
du
4 au 8

Salade de Quinoa
Potée Végétarienne
Salade
Fromage
Poires chocolat en
Crumble

Pâté de Foie
Gratiné de Poisson
aux épinards
Petit suisse Aromatisé
Raisins

Céleri Rémoulade
Rôti de Proc
Gratin de chou-fleur
Fromage
Riz au lait

Salade Fraîcheur
Spaghettis bolognaise
Petit Suisse
Salade de Fruits



Semaine
du
11 au 15

Betteraves
Tarte au Potimarron
Salade
Fromage
Gâteau au Pommes

Rosette
Tagliatelles de la Mer
Salade
Petit Suisse
Raisins

Quiche Lorraine
Escalope Panée
Citrouille à la crème
Fromage
Poire

Salade de Courgettes
Gratin de Pâtes/Jambon/
Mozzarella
Petit suisse Aromatisé
Compote



Semaine
du
18 au 22

Salade Coleslaw
Courges spaghettis/
Sauce Tomate
Salade
Fromage
Trifle aux Mirabelles

Tarte aux Brocolis
Poisson du Jour
Riz
Petit Suisse
Pomme

Salade de Chou
Fricassé de Dinde
Forestier
Purée de Pommes de
terre et carottes
Fromage
Compote

Salade de Saison
Daube de Bœuf
Frites
Fromage
Fruits au Sirop

Informations approvisionnements : Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée par obligation sanitaire. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arêtes. La majorité des légumes de saison sont frais.

Code couleur : Produits frais - Préparation faites "Maison" - Produits laitiers -

Informations "Allergènes" : Les plats servis au restaurant scolaire sont susceptibles de contenir des allergènes suivants : céréales contenant du gluten (blé, orge, avoine, épeautre, kamut et produits à base de ces céréales, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, lupin (légumineuse) entrant dans la composition de certaines farines utilisées en biscuiterie et boulangerie industrielle, anhydride sulfureux et sulfites conservateur utilisés en France.



Bon appétit les Enfants !

* V = MENU Végétarien

Le restaurant se réserve la possibilité de modifier les menus, en cas de difficultés d'approvisionnement