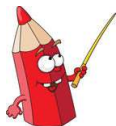


# Menu scolaire

Menus du Lundi 14 Octobre au Vendredi 18 Octobre 2024



Semaine 42

- Entrée
- Plat principal
- Légume Féculent
- Produit laitier
- Dessert

*Lundi*

*Rosette*  
*Paupiette de veau au jus*  
*Potiron / PDT*  
*Yaourt nature*  
*Mousse chocolat*

*Mardi*

*Chou fleur vinaigrette*  
*Boulettes de bœuf au jus*  
*Semoule à la coriandre*  
*Chanteneige*  
*Fruit du jour*

*Mercredi*

*Jeudi*

*Œuf mayonnaise*  
*Gratin dauphinois*  
*Pavé 1/2 sel*  
*Segments de pomme à la cannelle*

*Vendredi*

*Céleri rémoulade*  
*Croquette de poisson Ail et Fines Herbes*  
*Pommes vapeur*  
*Tartare nature*  
*Compote pom/banane*



Les groupes d'aliments :

- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons, œufs
- Céréales, légumes secs
- Matières grasses cachées
- Produits laitiers
- Produits sucrés



« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »