



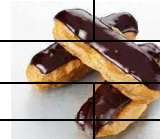
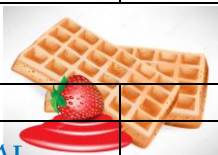
### Semaine du 04 octobre au 08 octobre 2021

Lundi 04	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Salade de lardons Effiloché de volaille façon Kébab Frites Glace	<b>MENU VEGETAL</b> Quiche au fromage Comté Salade de croustons Pignons de pins Fruit	Salade de chèvre chaud Confit de canard Pommes Sarladaises Breizh'n'Roll	Maquereau Jambon braisé Courgettes à la tomate Fromage Compote	Mousse de canard Poisson Gratin de chou-fleur Yaourt



### Semaine du 11 octobre au 15 octobre 2021

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
<b>MENU VEGETAL</b> Potage Pâtes au gruyère/Parmesan Gaufre	Concombres Steak haché Tomates à la Provençale/Riz Fromage Fruit	Radis Bruschetta Salade Glace	Carottes râpées Poulet rôti Pommes de terre au four Crème anglaise	Salade de pâtes/Jambon/Gruyère Poisson Courgettes persillées Eclair



### Semaine du 18 octobre au 22 octobre 2021

Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Friand au fromage Jambon braisé Flageolets Fromage blanc	Salade de surimi Filet de poulet à la crème Riz Pilaf Compote/Spéculoos	Salade d'endives aux lardons et Comté Crêpe au jambon/Champignons Salade Gâteau au chocolat	<b>MENU VEGETAL</b> Taboulé Tartiflette Salade Crème brûlée	Potage Poisson façon meunière Jardinière de légumes Fromage Fruit



### Semaine du 25 octobre au 29 octobre 2021

Lundi 25	Mardi 26	Mercredi 27	Jeudi 28	Vendredi 29
<b>MENU VEGETAL</b> Velouté de potiron Omelette Salade Yaourt	Salade Coleslaw Sauté de porc Carottes Fruit	Rôti de veau Petits pois Fromage Salade de fruits	Salade de gésiers Bœuf aux carottes/Pâtes Yaourt	Jambon de Pays Paëlla Glace



Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté. Ils ont été élaborés par le cuisinier du restaurant scolaire.  
 Dans le cadre du règlement CE n°11/692011 (ou règlement INCO : Information des Consommateurs), nous vous informons que les repas servis peuvent contenir des allergènes. (Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhybride sulfureux, lupin, mollusque,.. Contact restauration scolaire : 05.46.92.90.81