



École Primaire Jean MOULIN

Centre aéré

Menus semaine 44

Du 28 octobre au 01 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	FERIE	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Betteraves rouges en vinaigrette ¹²	Salade verte, maïs & croutons ¹⁻¹²	Salade de haricots verts, pommes de terre & jambon ¹²	Tomates cerises & maïs ¹²		
Rôti de bœuf au jus ¹ Pom'rosti	Jambon grillé ¹⁰ Carottes persillées	Sauté de dinde aux champignons ³ Macaronis ¹⁻²	Chipolata ¹⁰ Purée de potiron ²		
Kiri ²	Saint moret ²	Yaourt fruits rouges ²	Comté ²		
Fruit Bio	Riz au lait saveur vanille ²	Fruit de saison	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹		

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Carottes râpées aux olives vertes ¹² Ou Salade d'endives & dès de fromage ²⁻¹²	Salade au surimi ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹² Ou Pamplemousse & sucre	Jambon beurre ²	Salade d'avocat ³⁻⁵⁻¹² Ou Radis au beurre ²	Flammekueche ¹⁻² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	
Tortilla pomme de terre ³ Ou Haricots verts Bio Ou Chou romanesco persillés	Tajine d'agneau ¹⁻³⁻¹² Ou Merlu sauce tomate ⁴ Semoule ¹	Escalope de porc à la crème ²⁻³⁻⁵ Poêlée celtique	Poulet grillé ¹⁰ Potatoes	Aiguillettes de colin panée multi-grains ¹⁻⁴ Purée de petits pois ² Ou Escalope de dinde ³ Gratin de brocolis PdT ²	
Cantal ²	Saint bricet ²	Roitelet ²	Emmental Bio ²	Petit suisse sucré ²	
Beignet chocolat noisette ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote multi fruits Ou Ananas en rondelles	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfités ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
	Œuf mayonnaise ³⁻⁵⁻¹² Ou Salade de mini farfalles ¹⁻²⁻³⁻¹²	Feuilleté au fromage ¹⁻²	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Salade coleslaw ³⁻¹²	Macédoine de légumes ³⁻⁵⁻¹² Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	
	Pané au fromage ¹⁻²⁻³ Garniture de légumes Ou Lentilles cuisinées	Rôti de porc au thym ²⁻³⁻⁵ Carottes en rondelles Bio	Bœuf façon bourguignon ¹⁻⁵ Ou Colin à la bordelaise ¹⁻⁴ Pommes vapeur	Tortis au thon façon bolognaise ¹⁻⁴	
	Fromage blanc sucré ²	Chanteneige Bio ²	Brie ²	Edam ²	
	Fruit de saison	Purée de fruits	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit Bio	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin *Selon réglementation INCO (1169/2011)
Taboulé ¹ Ou Riz niçois au thon 4-12	Salade verte & œuf dur ³⁻¹² Ou Céleri rémoulade 3-10-12	Pâté en croute sur lit de salade ¹⁻²⁻³⁻¹²	Tartare de légumes & jambon sec ¹² Ou Jambon blanc cornichon ⁵⁻¹²	Salade de PdeT, maïs, olives & dès d'emmental ¹² Ou Pomelos & sucre	
Cordon bleu AOP ¹⁻² Petits pois carotte Ou Nuggets filet de poulet ¹ Chou-fleur en persillade	Hachis parmentier végétarien ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Rôti de dinde au jus ³ Haricots verts extra-fins	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Ou Cabillaud à l'huile d'olive ⁴ Riz	Saumon à la crème ²⁻⁴ Purée de céleri ²⁻¹⁰ Ou Rissolette de porc ¹⁻⁹ Poêlée du marché	
Port salut ²	Samos ²	Emmental ²	Mimolette ²	Yaourt brassé ²	
Fruit Bio	Compote de poire Ou Fruits au sirop léger	Mousse au chocolat Bio ²	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Fruit de saison	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Crêpe à l'emmental ¹⁻²⁻³ Ou Potage de légumes ²⁻¹⁰	Carottes râpées ¹² Ou Salade de mâche & maïs ¹²	Samoussa de légumes ¹⁻⁹	Tomates en vinaigrette ¹² Ou Salade exotique ¹²	Salade composée ¹⁻²⁻³⁻¹² Ou Avocat mayonnaise ³⁻⁵⁻¹²	
Omelette Bio ³ Ou Poêlée campagnarde Ou Haricots plats	Joue de porc en sauce ¹⁻³⁻⁵ Ou Hoki persillé ⁴ Farfalles ¹⁻²	Steak haché Gratin brocolis pommes de terre ²	Rougail de saucisse Pommes sautées	Cabillaud sauce tomate ⁴ Ou Rôti de dinde au jus ³ Semoule ¹	
Brie ²	Petit suisse ²	Carré frais Bio ²	Comté ²	Vache qui rit ²	
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit Bio	Pâtisserie ¹⁻²⁻³⁻⁶⁻⁹	Compote à la banane Ou Compote biscuitée	

Tous les jours des fruits sont proposés en fin de repas

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques

ORIGINE DES VIANDES : communiquée au restaurant scolaire le jour du menu