

# Menu du restaurant scolaire



Du 08 Octobre au 12 Octobre 2018

| Lundi 08 Octobre   | Mardi 09 Octobre  | Jeudi 11 Octobre  | Vendredi 12 Octobre   |
|--|---|---|---|
| <u>Carottes râpées au sésame toréfié</u> ou Salade composée            | <u>Betterave bio au chèvre frais de Barjon</u> ou Salade composée                     | <u>Cake 3 fromages</u><br>Ou <u>Salade verte</u>                  | <u>Pipadou</u> ou <u>Salade composée</u>  |
| <u>Sauté de bœuf Bio du Gaec de la Seine</u> ou Quenelle Nature Bio    | Ou Dos de cabillaud à l'Anis Sauvage  | <u>Boulettes de bœuf sauce tartare</u> ou <u>Truite de l'Aube</u> | <u>Assiette de kebab</u> ou Cabillaud aux moules  |
| <u>Semoule Bio</u> ou Choux fleur                                      | <u>Riz Bio</u> ou Flan de brocoli et vieux comté                                      | <u>Tagliatelles</u> ou Crème de panais                            | <u>Frites</u> ou Gratin de potiron  |
| <u>Fromage blanc bio d'Etrochey</u> ou <u>Epoisses</u> ou <u>Comté</u> | <u>Yaourt de Sainte Marie la Blanche</u> ou Tomme de montagne ou <u>Amour de Nuit</u> | <u>Fromage blanc Bio</u> ou <u>Morbier</u> ou <u>Epoisses</u>     | <u>Yaourt de Sainte Marie la Blanche</u> ou Assortiment de fromages régionaux ( <b>Animation réalisée par la laiterie Delin</b> ) |
| <u>Pavlova à la framboise</u> Ou Pomme                                 | <u>Baba au rhum</u> et sa crème de <u>clémentine</u> ou Orange                        | <u>Roulé au Nutella</u> ou Orange                                 | <u>Macaron à la Mangue</u> ou Pomme   |



Plats soulignés = Menu équilibré et conseillé (dans la limite des quantités disponibles)

\* Toutes viandes certifiées d'Origine Française  
Viande Bovine de race allaitante



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit fait « Maison »



Produit issu de pêche Française

Les plats figurant en rouge sont cuisinés à partir de produits locaux.

Julie JOSEPHINE  
Gestionnaire

Gabriel Antemi  
Le Principal



Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par le Chef d'Etablissement et la Gestionnaire et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.