

- RESTAURANT SCOLAIRE DE CADENET -
- Menu BIO ou produits locaux à 80% -

MOIS D'OCTOBRE 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 30 septembre au 4 octobre	Salade de lentilles Poisson à la bordelaise Légumes sautés Fromage blanc aromatisé	Carottes râpées Raviolis Fromage Fruit	Salade verte Tajine de poulet aux légumes Semoule Fromage Compote	Pizza aux fromages Filet de poisson meunière Chou-fleur en gratin Fromage Fruit
SEMAINE DU 7 au 11 octobre	Taboulé Sauté de volaille Carottes Fromage Fruit	Salade composée Riz aux petits légumes Flan vanille	Salade verte Tartiflette Fruit	Salade de pâtes au thon Saumon Epinards en purée Fromage Compote
SEMAINE DU 14 au 18 octobre	Céleris râpés Poulet tex-mex Frites Yaourt aux fruits	Feuilleté aux deux fromages Boulettes de veau sauce tomate Poêlée de légumes Fromage Fruit	Salade verte Spaghetti bolognaise Fromage Mousse au chocolat	Salade de pommes aux œufs et crudités Tarte gourmande aux légumes Fromage Fruit
SEMAINE DU 4 au 8 novembre	Carottes râpées Emincé de bœuf minute Polenta Fromage Compote	Salade de cœur de blé Rôti de porc Petits pois Fromage Fruit	Salade verte et dès de gruyère Poisson pané Haricots verts Pâtisserie	Potage de légumes Paëlla végétarienne Fromage Fruit
SEMAINE DU 11 au 15 novembre		Salade composée et baguette campagnarde garnie Fromage Compote	Betteraves en salade Poulet Frites Petit pot de glace	Salade de haricots blancs et rouges Filet de colin Poêlée de légumes Fromage Fruit

Liste des 14 allergènes : règlement européen INCO n°1169/2011

1. Lait / 2. Gluten / 3. Œuf / 4. Poissons / 5. Sulfites / 6. Fruits à coques / 7. Crustacés / 8. Mollusque / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin

Le cuisinier se réserve le droit de modifier les menus en fonction des livraisons de marchandises.
 Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste, Madame GONTERO-PHILIS Mélissa