

RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

MENU OCTOBRE 2023

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Taboulé maison	carottes râpées rôti de porc (IGP*) sauce champignon	céleri BIO au fromage blanc	salade de betteraves BIO
paupiette de veau au jus	Riz	Omelette	Pavé de saumon
duo de haricots verts BIO	Fromage	petits pois	Fromage
Liégeois	fruit de saison HVE	flan au chocolat maison	fruit de saison
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Oeufs mimosa BIO	pâté de campagne	salade de tomates/maïs BIO	macédoine au surimi
consoues aux légumes	Sauté de bœuf	poulet rôti	poisson du jour sauce marinère
pois chiches	Carottes vichy	trio de légumes	Ebly
yaourt brassé	Fromage	Riz au lait / Flamby	Fromage
fruit	fruit de saison		fruit de saison BIO
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
salade verte et chou rouge	salade de lentilles à la grecque	concombre à la crème	pizza
lasagnes maison	crêpe au fromage gastronomie	blanquette de dinde	brandade de morue
fromage	poêlée champêtre	riz	compote
fruit BIO	œuf à la neige	gâteau à la citrouille	boudoirs
			
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :		Préparation faite maison	
HVE : Haute valeur environnementale	 Certification environnementale niveau 2	* IGP : Indication Géographique protégée	
Origine des viandes : France	Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		
Pains : Boulangeries de Bellegarde			