

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 41/42



LUNDI 5 OCTOBRE	MARDI 6 OCTOBRE	MERCREDI 7 OCTOBRE	JEUDI 8 OCTOBRE	VENDREDI 9 OCTOBRE
Macédoine de légumes ^{6 8 11} Emincé de porc Lentilles Salade ¹¹ Yaourt ⁶ Fruit 	Rillettes Steak haché Tortis ⁴ Salade ¹¹ Fromage ⁶ Compote 	Salade de betteraves ¹¹ Emincé de dinde Petit pois Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit 	Carottes râpées ¹¹ Pavé de blé, épinard, emmental ^{4 6 8} Purée de butternut ⁶ Fromage blanc ⁶ Fruit 	Salade Antiboise ^{6 8 9 11} Dos de lieu Ratatouille Fromage ⁶ Fruit 
SEMAINE DU GOÛT : DES COULEURS DANS NOS ASSIETTES !				
LUNDI 12 OCTOBRE	MARDI 13 OCTOBRE	MERCREDI 14 OCTOBRE	JEUDI 15 OCTOBRE	VENDREDI 16 OCTOBRE
Maquereau à l'escabèche ^{6 9} Parmentier de lentilles corail, patates douces, carottes ⁶ Saint paulin ⁶ Gâteau à l'orange et miel ^{4 6 8} 	Œufs mimosas ^{8 11} Sauté de poulet au curry Riz safrané Yaourt ⁶ Banane 	Friand Parmentier au boudin noir ⁶ Salade ¹¹ Crème au chocolat ^{4 6 8} Fruit sec 	Choux rouge râpés Boulette d'agneau à la sauce tomate ^{4 13} Haricot rouge et semoule ⁴ Cheesecake ^{6 8} 	Velouté de courgette ⁶ Dos de colin sauce poireaux ^{6 9} Purée de brocolis ⁶ Fromage persillé ⁶ Salade de fruit (kiwi, raisin, pomme granny)

Produits locaux : La Charcuterie de Lys, Les vergers de la Galonnière

Produits BIO et locaux : La p'tite fabrique, Bio Frêche, Le point du jour

Pêche responsable

Toutes nos viandes sont d'origine France sauf l'agneau UE

Les Allergènes :

1 - Arachide	6 - Lait	11 - Moutarde
2 - Céleri	7 - Lupin	12 - Sésame
3 - Crustacés	8 - Œufs	13 - Soja
4 - Gluten	9 - Poisson	14 - Sulfites
5 - Fruits à coques	10 - Mollusques	