

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 43/44



LUNDI 19 OCTOBRE	MARDI 20 OCTOBRE	MERCREDI 21 OCTOBRE	JEUDI 22 OCTOBRE	VENDREDI 23 OCTOBRE
Rillettes Lasagnes ^{4 6} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Compote 	Salade pépinière tomate ¹¹ Cordon bleu ^{4 6} Petit pois Fromage blanc ⁶ Fruit 	Salade de betteraves ¹¹ Steak végétal ^{4 6 8} Purée de carotte Yaourt ⁶ Fruit 	Carottes râpées ¹¹ Cœur de merlu ^{6 9} Semoule ⁴ Salade ¹¹ Fruit 	Macédoine de légumes ^{6 8 11} Manchons de canard confits Purée de butternut ⁶ Fromage ⁶ Glace 
LUNDI 26 OCTOBRE	MARDI 27 OCTOBRE	MERCREDI 28 OCTOBRE	JEUDI 29 OCTOBRE	VENDREDI 30 OCTOBRE
Verrine / Feuilleté Steak haché Tortis ⁴ Fromage ⁶ Salade de fruit 	Œufs mimosa ^{8 11} Brandade de poisson ^{6 9} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit 	Carottes râpées ¹¹ Quiches aux fromages ^{6 8} Salade ¹¹ Fromage ⁶ Fruit 	Mousse de maquereau ^{6 9} Emincés de Kebab Frites Salade ¹¹ Yaourt ⁶ Fruit 	Salade de blé tomate ^{4 11} Cordon bleu Haricot vert Fromage Glace 

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

Produits locaux : Pains et délices, Les Vergers de la Galonnière, Tradition du Lys

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	