MENUS RESTAURANT SCOLAIRE ET GARDERIE DE TRÉMENTINES SEMAINES 47/48



LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Duo de carottes / céleris raves [6 8 11] Rougail saucisses Riz pilaf Salade [11] Fromage [6] Compote 	Pizza [4 6] Filet de lieu [6 9] Epinard [6] Semoule au lait [4 6] Fruit 	Macédoine de légumes [6 8 11] Steak haché Coquillettes [4] Salade [11] Fromage [6] Fruit 	Potage à la tomate [4] Curry de pomme de terre et légumes Salade [11] Fromage [6] Clafoutis [4 6 8] 	* MENU ORIENTAL * Salade de falafel [4] Tajine au poulet et raisin Semoule [4] Salade [11] Fromage blanc aux abricots [6] 
LUNDI 23 NOVEMBRE	**MARDI 24 NOVEMBRE**	**MERCREDI 25 NOVEMBRE**	**JEUDI 26 NOVEMBRE**	**VENDREDI 27 NOVEMBRE**
Salade de riz surimi [3 11] Boulette d'agneau [4 12] Carottes braisées Crème caramel [6 8] Fruit 	Potage aux légumes [6] Omelette [6 8] Poêlée de champignon et tortis [4 6] Salade [11] Fromage [6] Fruit 	Salade de betteraves [11] Poêlée montagnarde [6] Salade [11] Fromage [6] Compote 	Quiches aux fromages [4 6 8] Emincé de porc Haricot lingot Yaourt [6] Fruit 	Salade de choux emmental jambon [6 11] Cœur de merlu [6 9] Quinoa [4] Fromage [6] Eclair à la vanille [4 6 8] 

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
Les 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	