

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 40</b> <b>Du 28 septembre au</b> <b>2 octobre 2020</b>	Salade de riz <b>Steak haché bio</b> <b>Galette végétarienne</b> Poêlée de légumes Buche du Pilat Fruit	<b><u>Menu végétarien</u></b> Carottes râpées sauce agrumes Spaghetti à la carbonara végétarienne <b>Yaourt citron bio</b> Compote de fruits	Céleri rémoulade Emincé de dinde à l'espagnole <b>Filet de lieu à l'espagnole</b> Pommes dauphines <b>Fromage blanc bio</b> Cocktail de fruits	Salade composée Omelette au fromage <b>Brocolis bio</b> <b>Carré frais bio</b> Glace fraise
<b>Semaine 41</b> <b>Du 5 au 9 octobre</b> <b>2020</b>	Salade de betterave crue Brochette de dinde à la provençale <b>Brochette de poisson</b> Purée de pommes de terre <b>Cabrette bio</b> Tarte mangue	Salade de blé au surimi Œuf sauce Mornay <b>Épinards bio à la crème</b> Oreillon de pêche	Lentilles en salade Filet de colin meunier <b>Poêlée de légumes bio</b> <b>Yaourt framboise bio</b> Fruits	<b><u>Menu végétarien</u></b> Salade coleslaw Raviolis du soleil Danette liégeoise Fruit
<b>SEMAINE DU GOÛT</b> <b>Semaine 42</b> <b>Du 12 au 16 octobre</b> <b>2020</b>	<b><u>Menu Région Nord</u></b> Salade de chicon, pommes et emmental Carbonade de bœuf <b>Carbonade végétarienne</b> <b>Petits pois bio</b> Yaourt Fruit	<b><u>Menu Région Sud-Est</u></b> Salade niçoise Filet de colin à la sétoise Duo de courgettes Roitelet Tarte citron	<b><u>Menu Région Nord-Ouest</u></b> Salade verte aux noix Mouclade de moules <b>Potatoes bio</b> Fromage frais nature Compote pommes coing	<b><u>Menu Région Sud-Ouest</u></b> Salade au Roquefort Poulet basquaise <b>Filet de hocki basquaise</b> Riz Fromage Gâteau basque

\*Plats proposés en alternative à la viande      \*\*Plats préparés à base de produits bio

**Les menus annoncés sont susceptibles d'être modifiés à tout moment en fonction des approvisionnements, les fournisseurs pouvant être confrontés à des ruptures de stock suite au confinement et en raison d'une reprise ralentie de l'activité.**

Le Service de la Restauration scolaire ne peut pas garantir l'absence de traces d'allergènes dans les plats servis aux enfants car certains produits entrant dans leur composition sont susceptibles d'en contenir.