

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 1^{er} au 11 OCTOBRE 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
-	<u>1^{er} octobre</u> Laitue à la Mimolette Emincés de dinde sauce citron Penne régates Crème glacée twist <u>Présence d'allergènes</u> (arachide, soja, fruits à coque)	<u>3 Octobre</u> Salade de betteraves aux pommes sauce vinaigrette Médaillon de merlu Riz pilaf Liégeois à la vanille <u>Présence d'allergènes</u> (Moutarde, poisson, oeuf)	<u>4 octobre</u> Friand à l'emmental Emincés de bœuf Gratin de courge Mousse chocolat au lait <u>Présence d'allergènes</u> (oeuf, arachide)
<u>7 octobre</u> Saucisson de Pays Sauté de veau forestier Gratin de pommes de terre du Vaucluse Faisselle au miel Raisin Muscat du Ventoux <u>Présence d'allergènes</u> (sulfites, fruits à coque)	<u>8 Octobre</u> Salade de carottes râpées sauce citron, feuilles de chênes, échalotes Paella d'épeautre Emmental Pomme de Provence <u>Présence d'allergènes</u> (poisson et dérivé, mollusques, crustacés, moutarde)	<u>10 octobre</u> Salade de concombres, radis et orange Tian de Caromb Haricots blancs Cavaillonnais Sauté de porc sauge Croc-Lait Tarte aux poires bourdalou <u>Présence d'allergènes</u> (Moutarde, fruits à coque, œuf)	<u>11 octobre</u> Salade Romaine sauce vinaigrette Aioli maison (Cabillaud, œufs, carottes, pomme de terre) Fromage blanc sucré Beignets Nutella <u>Présence d'allergènes</u> (Œufs poisson, moutarde)

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des courses et arrivages
Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien
et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA Cuisiniers.

MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 14 OCTOBRE AU 18 OCTOBRE 2019



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p><u>14 Octobre</u></p> <p>Roulade de volaille et cornichons Pilons de poulet sauce barbecue Rostis de légumes (carottes, brocolis) Riz au lait</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Arachide, sulfites, soja, fruits à coque)</p>	<p><u>15 octobre</u></p> <p>Salade de tomates basilic, sauce vinaigrette Blanquette de veau Gnocchis à la romaine Saint-Paulin Pêche au sirop</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (moutarde, sulfites.)</p>	<p><u>17 octobre</u></p> <p>Salade Orientale ((tomates et poivrons rouges cuits, ail, olives noires, huile d'olive) Cocoucs poulet maison Mimolette Melon vert ou Canari</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Poissons et dérivés, œuf, sulfites)</p>	<p><u>18 octobre</u></p> <p>Salade de pâtes 3 couleurs Médailon de merlu au beurre blanc Purée de potiron Compote de pommes</p> <p><u>Présence d'allergènes</u> (Moutarde, sulfites)</p>

* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des courses et arrivages
Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien
et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA Cuisiniers.