

MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 9 au 13 mai 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Pommes de terre sauce Soja			
LUNDI	Lasagne végétales lentilles, carottes et poireaux			
LUNDI	Fromage			
	Banane			
	Salade de brocolis			
MARDI	Rôti de porc et flageolets			
IVIARDI	Yaourt			
	Gâteaux secs			
	Crudités			
JEUDI	Paupiette de veau et pâtes			
JEODI	Fromage		-	
	Tarte aux fruits			
	Pâté de campagne			
VENDREDI	Saucisse de saumon, petits pois et carottes			
VENDIVEDI	Yaourt			
	Fruit			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

<u>Légende :</u>

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 16 au 20 mai 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Salade verte			
LUNDI	Omelette aux pommes de terre			
LUNDI	Fromage			
	Gâteau maison			
	Endives en salade			
MARDI	Lasagne à la bolognaise			
IVIANDI	Yaourt			
	Poires au chocolat			
	Taboulé aux agrumes			
JEUDI	Poulet et haricots verts			
JEODI	Fromage			
	Fruit			
	Flamiche à la fourme			
VENDREDI	Pavé de truite aux amandes et brocolis			
VENDILLOI	Fromage			
	Compote			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	使 以 1000 1000 1000 1000 1000 1000 1000 10
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 23 au 27 mai 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Choux façon « Bénédicte »			
LUNDI	Couscous Merguez			
LUNDI	Yaourt			
	Gâteau marbré			
	Carottes râpées			
MARDI	Quenelles sauce Aurore et pâtes			
1777, 11, 12, 1	Fromage blanc aux fruits			
JEUDI				
VENDREDI				

<u>Légende</u>:

Crudités	
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.



MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE GEORGE SAND

REPAS 100% BIO

	SEMAINE du 30 mai au 3 juin 2022	Fait Maison	Fruits et légumes frais	Végétarien*
	Crudités			
LUNDI	Escalope de volaille et haricots verts			
LONDI	Fromage			
	Gâteau maison			
	Saucisson			
MARDI	Sauté de porc sauce aigre douce et riz			
MANDI	Yaourt			
	Fruit			
	Concombres en salade			
JEUDI	Couscous végétarien			
JEODI	Fromage			
	Compote			
VENDREDI	Salade composée			
	Cabillaud en papillote			
	Pommes de terre vapeur			
	Fruit frais			

^{*} Conformément à la loi « Egalim » du 30 novembre 2018, tous les restaurants scolaires sont tenus de proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1^{er} novembre 2019.

Légende :

Crudités	新加州的
Cuidités	
Viande, Poisson, Œufs	
Féculents	
Produits laitiers	

<u>Allergènes susceptibles d'être présents</u>: Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Les Menus sont <u>susceptibles d'être modifiés</u> en fonction des arrivages et des contraintes du marché.