

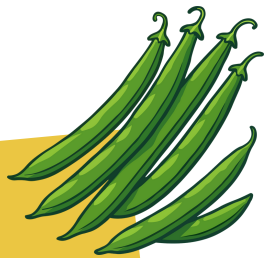
MENU Restaurant scolaire

du Lundi 27 Octobre au Vendredi 31 Octobre 2025



Les menus sont cuisinés sur place, de saison, bio ou local, validés par une diététicienne.

Lundi



Salade de haricots verts 10-12
Blanquette de dinde 7
Riz
Laitage 7

Mardi



Velouté de pois de cassés 7-9
Poisson meunière MSC 1-4-7
Épinard à la crème 1-7
Fruit

Mercredi



Couscous de légumes
Semoule bio 1
Fromage a la coupe 7
Fruits de saison

Jeudi



Macédoine de légumes 3-10-12
mayonnaise 1-7-9--12
Bœuf bourguignon
Carottes vapeur 1-3-7
Tarte flan

Vendredi



Salade de chou blanc 10-12
Poisson MSC 2-4-12
Polenta 7
Laitage 7

Tributaires des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modifications sans préavis.

La recette de la cuisine centrale : Le Bœuf bourguignon carotte vapeur

Mettre la viande de bœuf en marinade*, avec garniture et vin rouge, pendant 24 heures au réfrigérateur.

Le lendemain, faire revenir la viande bien égouttée puis singer (ajouter de la farine).

Mouiller avec le vin et la garniture aromatique, puis laisser mijoter à feu moyen 2h à 3h.

Rectifier l'assaisonnement puis la liaison si nécessaire avant de servir.

*marinade : mélange qui sert à faire macérer des aliments avant de les cuire afin de leur donner du goût ou d'attendrir la viande



Allergènes*

1- Céréales
2- Crustacés
3- Oeufs

4- Poissons
5- Aracides
6- Soja

7- Lait
8- Fruit à coques
9- Celeri

10- Moutarde
11- Graine de sésame
12- Anhydrides et sulfites

13- Lupin
14- Mollusques

Les allergènes sont renseignés en fonction des recettes confectionnées en cuisine mais peuvent contenir d'autres traces d'allergènes.



Elaboré sur place

