



Restauration scolaire : Menu octobre 2024

 <div style="text-align: center;">MENU</div> 			
MOIS D' OCTOBRE 2024			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
	01 Macédoine saucisse Nuggets végétariens Gratin de patates douces Gâteau	03 Haricots verts Colombo de poulet Riz créole pastèque	04 Chou et carotte Brandade de morue Haricots rouges consommés Poire
07 Betterave Emincé de bœuf Jardinière de légumes Yaourt aux fruits	08 Concombre Riz Morue Petit-suisse	10 Sardine Sauté de porc Pâte au fromage Banane dessert	11 Salade variée Poisson frit Pois cassé Crème dessert
14 Macédoine de légumes sauce de poulet Purée de PDT Raisin	15 Jambon Steak végétarien Gratin de légume Gâteau	17 Haricots verts Stoufado de bœuf Salade de carotte Banane dessert	18 Tomate Poisson au four Riz au légumes yaourt nature
21 Carottes râpées Croustille de poulet Lentille consommées Flan	22 Tomate Couscous cote de porc Semoule Compote de pommes	24 Giraumon râpé Bolognaise Pâtes Pomme	25 Laitue Court-bouillon de poisson Riz Orange
28 Chou rouge Omelette Haricots vert Petit-suisse	29 Thon Steak haché Pois blanc Gâteau	30 Macédoine et fromage Sauté de dinde Semoule Raisins	

Informations produits

- L'origine des viandes est identifiée selon la réglementation en vigueur. UE FRANCE
- Les préparations et denrées contenant des allergènes seront indiqués sur le document annexe joint au menu.
- Les plats végétariens seront signalés par le sigle. V
- Les denrées certifiées BIO seront signalées par le sigle. B

Informations importantes

- Tous les menus sont préparés à la Cuisine Centrale de PETIT-BOURG dans le respect des exigences réglementaires d'hygiène, et pour garantir la sécurité alimentaire des rationnaires.
- Les légumes et racines pays seront servis selon la saison et les disponibilités fournisseurs.
- Les fruits au sirop et desserts aux fruits sont garantis sans sucres ajoutés.
- Une portion de pain est servie pour chaque rationnaire.

Pourquoi on ne peut pas manger uniquement ce qu'on aime?



Pour être en forme, il faut une alimentation variée avec des sucres, des protéines, des matières grasses et aussi des vitamines. Il y a beaucoup de vitamines dans les légumes et les fruits. Voilà pourquoi c'est important d'en manger!

Extrait du "Larousse des Pourquoi?"



A qui s'adresser ?

Restauration scolaire



0590 38 05 02



0590 25 87 39

Caisse des écoles Bellevue



Rue Etienne PORTECOP, 97170 Petit-Bourg