CÔTÉ RESTAURATION
*Le goût du bon sens*

# Menus école Notre Dame

| lundi 26 septembre | mardi 27 septembre | mercredi 28 septembre | jeudi 29 septembre | vendredi 30 septembre |
|---|---|---|---|---|
| **ENTRÉE** | | | | |
| Salade de tomates mozzarella | Carottes râpées | Concombres vinaigrette | Salade aux dès d'emmental | Pastèque |
| Œufs durs mayonnaise | Salade d'avocats | - | Salade tiede | Macédoine de légumes |
| **PLAT** | | | | |
| Tajine de poulet | Quiche aux fromage | Cordon bleu | Steak haché | Lieu noir sauce blanche |
| **GARNITURES** | | | | |
| Semoule<br>Légumes à tajine | Salade verte<br>- | Semoule<br>Ratatouille | Pâtes<br>Haricots plats | Riz<br>Brunoise de légumes |
| **DESSERT** | | | | |
| Petits suisse | Mousse chocolat | Fruit de saison | Tarte coco | Laitage |
| Fruit de saison | Fruit | Laitage | Fruit | Fruit |

*Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons techniques*

Toutes nos viandes sont d'origine française

Légende : Fruits et légumes; Féculents; Viande, poisson, œuf; Laitages; Produits gras; Produits sucrés;

Menu végétarien

Issu de l'Agriculture Biologique

Label Rouge

Produit local

Appellation d'Origine Controlée

Appellation d'Origine Protégée

Haute Valeur Environnementale

Issu de la Pêche Durable

Bleu Blanc Coeur

L'ensemble des allergènes suivant peuvent être manipulés dans nos cuisines.

Gluten, Lait, Oeufs, Poissons, Crustacés, Mollusques, Soja, Moutarde, Sulfites, Céleri, Lupin, Graines de sésame, Arachide, Fruits à coque