

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade de maïs		Carottes râpés						Endives aux croutons	
	Rosette		Salade verte						Râpé de chou rouge	
	Radis beurre		Tarte oignons						Salade composée	
	Pomelos		Chou fleur ravigote						Salade de quinoa aux légumes	
Plats principaux	Steak sauce moutarde		Couscous				Férié		Quenelle nature	
	Omelette		Filet de poisson au basilic						Saucisse de Toulouse	
Garnitures	Haricots beurre sautés		Semoule						Purée brocoli	
	Frites		Légumes couscous						Riz	
Produits Laitiers	Fromages à la coupe		Fromages à la coupe						Fromages à la coupe	
	Produit laitier		Produit laitier						Produit laitier	
Desserts	Ananas		Pêches au sirop léger						Marbré	
	Fruit de saison		Poire au chocolat						Panna cotta	
	Compote pomme		kiwi						Fruit de saison	
	Liégeois		Cake au citron						Flan caramel	



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos	
Entrées	Cèleri au fromage blanc		Salade de pommes de terre, thon et ciboulette				Coleslaw		Cake emmental et olives		Viande bovine française  Porc français 
	Chou blanc vinaigrette		Salade de perles				Radis noir et pomme verte râpés		Champignons crus vinaigrette au citron		
	Salade de riz		Salade verte emmental				Terrine de campagne cornichon		Chou chinois vinaigrette		
	Haricots verts à l'échalote		Potimarron vinaigrette				Taboulé		Macédoine vinaigrette		
Plats principaux	Omelette		Filet de poisson pané				Haut de cuisse de poulet rôti		Bœuf bourguignon		Volaille française 
	Cordon bleu		Escalope de dinde				Pavé VG		Filet de poisson à l'escabèche		
Garnitures	Tortis		Chou fleur persillé				Pomme rissolées		Carottes fondantes		Agriculture biologique 
	Épinards béchamel		Céréales gourmandes				Poêlée de légumes		Riz		
Produits	Fromages à la coupe		Fromages à la coupe				Fromages à la coupe		Fromages à la coupe		Plat végétarien 
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier		
Desserts	Crème dessert vanille		Salade d'agrumes				Compote de fruits sans sucre ajouté		Salade banane kiwi		Poisson frais 
	Entremets pistache		Fruit de saison				Abricots au coulis		orange		
	Fruit de saison		Œuf au lait				Fruit de saison		creme choco		
	Banane rôtie au four		Chou à la chantilly				Liégeois		Ile flottante		



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 3	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos		
Entrées	Haricots rouges et maïs vinaigrette		Carottes râpées à l'orange				MENU		Endives emmental		Viande bovine française	
	Salade de blé		Salade verte aux croutons				A		Coleslaw			
	Chou blanc à la ciboulette		Tarte thon					Salade composées		Velouté de potiron		Porc français
	Radis beurre		Surimi mayonnaise									
Plats principaux	Palette de porc à la diable		Sauté de veau à l'ancienne				THEME		Fricassée de poisson à la bisque		Volaille française	
	Œufs brouillés à la tomate		Filet de poisson meunière						Roti de dinde au jus			
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Pâtes				MENU		Petits pois		Agriculture biologique	
	Riz		Embeurré de chou						Frites			
Produits Laitiers	Fromages à la coupe		Fromages à la coupe				A		Fromages à la coupe		Plat végétarien	
	Produit laitier		Produit laitier						Produit laitier			
Desserts	Salade d'oranges		Poire aux amandes effilées				THEME		Compote		Poisson frais	
	Fruit de saison		Compote pêche						Gâteau au yaourt aux pépites			
	Roulé confiture		Flan vanille						Ananas			
	Mousse mangue		Fruit de saison						Crème dessert chocolat			





Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuners du lundi 29 novembre au vendredi 3 décembre 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 4	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Chou chinois vinaigrette		Riz niçois				Cèleri et carottes râpés		Macédoine vinaigrette	
	Cèleri à la moutarde à l'ancienne		Salade de lentilles				Salade verte mimolette		Poireaux vinaigrette	
	Œufs mimosa		Chou rouge et pomme				Pâté croûte		Endives et pommes	
	Salade composées		Pomelos				Salade de pépinettes		Mâche et betteraves	
Plats principaux	Aiguillette de poulet au curry		Beignets de poisson				Émincé de bœuf aux oignons		Lasagnes légumes et lentilles à la tomate (plat complet)	
	Filet de poisson aux petits légumes		Merguez grillées				Œuf dur béchamel		Filet de poisson aux agrumes	
Garnitures	Pomme sautées		Carottes et panais au beurre				Gratin de potiron		Haricots verts	
	Gratin de brocolis		Semoule				Purée		Coudes rayés	
Produits Laitiers	Fromages à la coupe		Fromages à la coupe				Fromages à la coupe		Fromages à la coupe	
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Flan caramel		Ananas				Moelleux chocolat		Fruit de saison	
	Crème dessert vanille		Fruit de saison				Fromage blanc crème marron		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Quatre quarts				Fruit de saison		Riz au lait	
	Éclair		Pomme au four				Compote pomme cannelle		Mousse chocolat	



Ensemble Scolaire Antoine Gapp

Déjeuner du lundi 6 décembre au vendredi 10 décembre 2021

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs sous réserve de modifications *

SEMAINE 1	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées à l'orange				Chou blanc râpé		Taboulé	
	Salade de haricots beurre		Endives pommes et noix				Mâche, maïs et œuf		Salade de haricots blancs, oignon, citron et cumin	
	Cèleri et panais râpés		Salade de pommes de terre au thon				Cake légumes et curry		Chou chinois au sésame	
	Coleslaw		Salami				Pamplemousse		Salade verte croustons	
Plats principaux	Gratin de poisson		Sauté de bœuf aux petits légumes				Tartiflette		Longe de porc au miel	
	Omelette fromage		Filet de poisson dieppoise				Paupiette de saumon		Quenelle nature	
Garnitures	Riz safrané		Épinards à la crème				Pommes vapeur		Gratin de poireaux	
	Chou fleur persillé		Pates				Haricots beurre		Coudes rayés	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	
	Produit laitier		Produit laitier				Produit laitier		Produit laitier	
Desserts	Ananas		Moelleux aux poires				Compote pomme banane		Salade de fruits frais	
	Fruit de saison		Cake aux pépites				Pêche au coulis		Fruit de saison	
	Riz au caramel		Salade pomme kiwi				Fruit de saison		Pain perdu cassonade	
	Mousse coco		Fruit de saison				Panna cotta exotique		Crème praline	

Viande bovine française



Porc français



Volaille française



Agriculture biologique



Plat végétarien



Produit local






Poisson frais



La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

** Menus indicatifs sous réserve de modifications **

SEMAINE 2	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	Salade verte emmental		Salade de radis aux fines herbes / radis beurre				MENU		Macédoine mayonnaise	
	Cèleri rémoulade		Chou blanc aux pommes						Velouté poireaux pomme de terre	
	Salade de perles au thon		Rillettes de sardine						Endive aux noix	Porc français
	Salade de haricots verts		Salade de riz et haricots rouges				A		Radis noir et carottes râpés	
Plats principaux	Omelette sauce tomate		Bolognaise au bœuf						Filet de poisson meunière	Volaille française
	Boulette sauce champignons		Bolognaise au thon						Sauté de poulet au cidre	
Garnitures	Julienne de légumes au beurre		Macaroni				THEME		Semoule	Agriculture biologique
	Riz aux légumes		-						Purée potiron	
Produits Laitiers	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe				MENU		Fromage à la coupe	Plat végétarien
	Produit laitier		Produit laitier				A		Produit laitier	 Produit local
Desserts	Roulé confiture		Mousse chocolat						Salade ananas à la menthe	Poisson frais
	Marbré		Crème dessert caramel				THEME		Fruit de saison	
	Fruit de saison		Fruit de saison						Clafoutis aux fruits	
	Fromage blanc au coulis		beignet						Quartiers de pomme caramélisée	

