














## Ensemble Scolaire Antoine Gapp - FORBACH

Déjeuners du lundi 20 novembre au vendredi 24 novembre 2023

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 en fonction des approvisionnements\*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
	* Nos salades sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage									
Entrées	Salade verte		Carottes râpées à l'orange				Salade verte maïs		Salade verte emmental	 <b>Courges et compagnie</b>  Contient au moins 1 produit bio  Produit qualifié EGALIM  Contient au moins 1 produit local  Préparé par nos soins 
	Panais et mimolette râpés		Salade verte aux croûtons				Salade de haricots beurre		Potimarron rapé	
	Chou blanc à la ciboulette		Wrap de légumes				Cèleri au curry		Velouté de potiron	
Plats principaux	Palette de porc à la diable		Sauté de poulet à l'ancienne				Poisson pané		Tarte au thon tomate	
	Omelette aux oignons		Filet de poisson à la moutarde				Cordon bleu		Boulettes de bœuf	
Garnitures	Haricots plats à l'ail		Embeurré de chou				Riz		Courge butternut sautée	
	Torsade		Semoule				Fondue de poireaux		Pommes de terre grenaille	
Produits laitiers	Carré		Emmental				Mimolette		Brie	
	Fromage à tartiner		Fromage à tartiner				Fromage à tartiner		Fromage à tartiner	
Desserts	Salade d'oranges		Flan caramel				Ananas		Cake potiron miel 	
	Fromage blanc confiture		Chou chantilly				Muffin		Entremet chocolat 	
	Compote sans sucre ajouté		Poire aux amandes effilées				Yaourt arôme		Salade de fruits 	

Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN