



Ensemble Scolaire Antoine Gapp - FORBACH

Déjeuners du lundi 5 février au vendredi 9 février 2024

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 aux croûtons		Salade verte				Carottes râpées à l'orange		Salade verte composée	
	Cèleri rémoulade		Potimarron râpé au curry				Salade verte tomate		Velouté de panais	
	Lentilles		Haricots blancs à la libanaise (oignon, citron, cumin, huile olive)				Sardines		Coleslaw	
Plats principaux	Nuggets de poulet		Carbonara				Dos de colin à la crème		Filet de poulet	
	Nuggets de poisson		Carbonara de poisson				Tartiflette (plat complet)		Tarte au saumon	
Garnitures	Potiron sauté		Carottes braisées				Pommes vapeur		Céréales gourmande	
	Riz		Coudes				Épinards		Poêlée de légumes de saison	
Produits laitiers	Chèvre		Saint nectaire				Coulommier		Brie	
	Fromage à tartiner		Fromage à tartiner				Fromage à tartiner		Fromage à tartiner	
Desserts	Banane au chocolat		Gateau au chocolat				Poire		Crêpes	
	Flanby		Clémentine				Compote pomme fraise sans sucre ajouté		Salade de pamplemousse	
	Roulé à la fraise		Yaourt aromatisé				Chou chantilly		Tarte pomme-cannelle	



Contient au moins 1 produit bio



Contient au moins 1 produit local



Préparé par nos soins



Viande du terroir Lorrain



Menus équilibrés recommandés et conformes au GEMRCN

Pain frais et local servi au quotidien !

