



RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE JEAN TOURON

DU 3 AU 7 NOVEMBRE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LEGENDE
Macédoine de légumes 🍽️ 5-6-10 Pâtes bolognaise 🍽️   1 Fourme d'Ambert  9 Pomme	Œuf mayonnaise 🍽️  5-6-10 Beignets au fromage étuvée de poireaux 🍽️ 9 Gâteau ananas 🍽️  1-5-9 ou fruit	Salade d'endives noix et pommes 🍽️ 2-6-10 Chou farci riz 🍽️   1-5 Fromage blanc  9 Raisin	Salade pois chiches et piquillos 🍽️  6-10 Dos de colin façon Bouillabaisse 🍽️   1-4-7 Crème brûlée 🍽️  9 ou fruit	Liste des allergènes 1- Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) 2- Fruits à coques 3- Crustacés 4- Céleri 5- Œufs 6- Moutarde 7- Poissons 8- Soja 9- Lait 10- Sulfites 11- Graines de sésame 12- Lupin 13- Arachides 14- Mollusques 🍽️ Fait maison  Bio  origine FRANCE  Appellation d'origine contrôlée  Label rouge  Appellation d'origine protégée  Indication géographique protégée  Haute valeur environnementale  Viande d'origine Française  Pêche durable MSC  Produits fermiers  Produits locaux

Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des livraisons et des mesures anti gaspillage de la cuisine. Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés