

# RESTAURANT SCOLAIRE de Bellegarde - Quiers

## MENU OCTOBRE 2023

lundi 2 octobre	mardi 3 octobre	jeudi 5 octobre	vendredi 6 octobre
Taboulé maison paupiette de veau au jus duo de haricots verts BIO Liégeois	carottes râpées  rôti de porc (IGP*) sauce champignon Riz Fromage fruit de saison HVE	céleri BIO au fromage blanc Omelette petits pois  flan au chocolat maison	salade de betteraves BIO Pavé de saumon p.de terre au beurre persillé Fromage fruit de saison 
lundi 9 octobre	mardi 10 octobre	jeudi 12 octobre	vendredi 13 octobre
Oeufs mimosa BIO couscous aux légumes pois chiches yaourt brassé fruit	pâté de campagne Sauté de bœuf Carottes vichy  Fromage fruit de saison	salade de tomates/maïs BIO <b>poulet rôti</b> trio de légumes  Riz au lait / Flamby	macédoine au surimi poisson du jour sauce marinière Ebly Fromage fruit de saison BIO
lundi 16 octobre	mardi 17 octobre	jeudi 19 octobre	vendredi 20 octobre
<b>SEMAINE DU GOUT</b>			
salade verte et chou rouge lasagnes maison fromage fruit BIO	salade de lentilles à la grecque crêpe au fromage gastronome poêlée champêtre œuf à la neige	concombre à la crème <b>blanquette de dinde</b> riz gâteau à la citrouille	pizza brandade de morue compote boudoirs
			
Menus sous réserve de modification liée à l'approvisionnement			

Circuit court :	viande volailles: Ets Lemoine (Bellegarde) Pommes de terre: Ets Girard (Batilly)	Préparation faite maison
HVE : Haute valeur environnementale 	 Certification environnementale niveau 2	
Origine des viandes : France	* IGP : Indication Géographique protégée	
Pains : Boulangeries de Bellegarde		
Information : les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes tels que : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusque		

