



Agglomération du Pays de l'Or

Menu du restaurant scolaire - octobre 2019



www.paysdelor.fr

| Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--|---|--|---|--|
| | 1 octobre 2019 Salade de pâtes à la grecque  Blanquette de poisson  Brocolis  Fruit | Fruits de saison : raisins, prunes, poires, pommes, oranges, bananes... | 3 octobre 2019  Œuf dur mayonnaise Blanc de poulet sauce financière  Haricots plats  Choux vanille | 4 octobre 2019 Salade de chou Chinois Bourguignon  Pommes de terres rissolées/Frites Petit suisse aux fruits  |
| 7 octobre 2019  Concombre au bleu Tomates farcies Riz cantonnais Fruit de saison  | 8 octobre 2019 Taboulé Haricots blanc  Basquaise Fromage blanc sucrés | | 10 octobre 2019 Salade de Mâche Omelette  Choux fleur sauté  Yaourt nature sucré  | 11 octobre 2019  Menu espagnol Jambon cru beurre Paëlla de poisson  Crème Catalane |
| 14 octobre 2019 Salade coleslaw Tajine de pois chiche Semoule  Fruit de saison | 15 octobre 2019 Salade de lentilles à la normande Parfait de porc charcutière Haricots vert persillés  Petit suisse sucrés | | 17 octobre 2019 Salade de chou rouge   Daube de taureau  Pomme de terre skin persillées Liégeois chocolat |  18 octobre 2019 Quinzaine Franco Allemande Tarte Flambée (Flamenkuche) Escalope de veau pané Salade de pommes de terre (Kartoffelsalat) Forêt noire |

 Produit issu de l'agriculture biologique

 Viande Bovine Française (VBF)

 Volaille Label Rouge

 Pêche durable

Tous nos menus sont garantis sans OGM par nos fournisseurs conformément à la réglementation.

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

La liste des allergènes est consultable sur le site : www.paysdelor.fr - Rubrique "Restauration Collective"
 Menu établi par les chefs cuisiniers et validés par Mme Tiffany DERoyer, diététicienne diplômée

UPCI - T. LUCE MAUGUIO : FR 34-154 002 CE

C.C. LA GDE MOTTE : FR 34-344 001 CE

C.C. PALAVAS : FR 34-192 007 CE