

















RESTAURANT SCOLAIRE DE MARDIE **Octobre 2021**

**Semaine du 11/10 au 15/10/2021**

**Semaine du goût**

Lundi 11 <b>La Provence</b>	Mardi 12 <b>La montagne</b>	Mercredi 13 <b>L'Amérique</b>	Jeudi 14 <b>Le Mexicain</b>	Vendredi 15 <b>Menu rose</b> 
Riz niçois au thon  Poulet médina  Poêlée provençale Fromage clémentine	Crudités  Jambon blanc Pomme de terre savoyarde  fromage salade de fruit	Salade verte  Potatos burger  Cheesecake mandarine fruit	Crudités  Pilon de poulet tex mex  Poêlée mexicaine  Fromage bio  fruit	radis  paupiette de saumon  purée de pomme de terre rosée  fromage blanc framboises donut's fraises

**Liste des allergènes présents/ou potentiellement présents dans les menus de la semaine :**

**Nuggets dep oulet** : Lactose/céleri/soja/œuf **purée de pomme de terre** : lait **Donut's** : lactose/fraise/œuf

**Riz niçois** moutarde/ **pomme de terre savoyarde** lait/lactose/œuf **fromage blanc**: Lait **fromage** : lactose/lait

**Potatos burger** : lactose/lait/œuf **cheesecake** :lait/ lactose/œuf **paupiette de saumon**: poisson/lactose/œuf/céleri

**Les sauces vinaigrette peuvent être à base de moutarde /crème (lactose)**



Produit bio



Repas végétarien



plat maison

**Les Menus peuvent être modifiés selon les stocks et arrivages**