

**LA SEMAINE DU GOUT :**  
 Depuis 1990, chaque année au mois d'octobre, la semaine du goût favorise les rencontres et promeut la culture du patrimoine culinaire ainsi que le bien manger, à travers des actions organisées sur tout le territoire. Déclinée dans de nombreux pays, elle existe même au Japon depuis 2013 !

# École de Plassac

## MENUS DU MOIS DE



2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 28.09 au 02.10	Carottes râpées Saucisse grillée Lentilles yaourt aromatisé	Salade et toast chevre Wings de poulet Haricots verts Compote de fruit	Œuf mimosa Pizza royale Salade verte Fromage blanc	Moules marinières Frites Camembert Fruit frais de saison
Semaine du 05 au 09.10	Tortis al verde crème de mascarpone Édam Éclair	Concombre bulgare Escalope de porc aux oignons confits Carottes sautées Gateau basque	Poisson crème citronnée Riz Kiri Crème vanille	Taboulé Filet de volaille forestière Gratin de chou fleur Fruit frais de saison
Semaine du 12 au 16.10				
Semaine du 19 au 23.10				
Semaine du 26 au 30.10				



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 28.09 au 02.10















		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Carottes râpées															
	Saucisse grillée															
	Lentilles															
	0															
	yaourt aromatisé															
mardi	Salade et toast chevre															
	Wings de poulet															
	Haricots verts															
	0															
	Compote de fruit															
jeudi	Œuf mimosa															
	Pizza royale															
	Salade verte															
	0															
	Fromage blanc															
vendredi	0															
	Moules marinières															
	Frites															
	Camembert															
	Fruit frais de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 05 au 09.10














		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0															
	Tortis al verde															
	crème de mascarpone															
	Édam															
	Éclair															
mardi	Concombre bulgare															
	Escalope de porc aux oignons confits															
	Carottes sautées															
	0															
jeudi	Gateau basque															
	0															
	Poisson crème citronnée															
	Riz															
	Kiri															
vendredi	Crème vanille															
	Taboulé															
	Filet de volaille forestière															
	Gratin de chou fleur															
	0															
Fruit frais de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 12 au 16.10










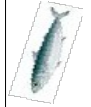



		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mardi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

# INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 19 au 23.10

		 <b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 <b>Lait</b>	 <b>Oeufs</b>	 <b>Arachides</b>	 <b>Soja</b>	 <b>Moutarde</b>	 <b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 <b>Céleri</b>	 <b>Graines de sésame</b>	 <b>Poissons</b>	 <b>Crustacés</b>	 <b>Mollusques</b>	 <b>Lupin</b>	<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO <sub>2</sub> )	
lundi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
mardi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
jeudi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	0															
	0															
	0															
	0															
	0															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef