



## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 16 AU 20 OCTOBRE 2023

SEMAINE DU GOÛT : DÉGUSTATION DE FROMAGES LOCAUX ET PAINS SPÉCIAUX

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de perles et maquereau <i>* moutarde</i>	Chou rouge <i>* moutarde</i>	Tomates <i>*moutarde</i>	Velouté de potimarron
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Sauté de veau / duo d'haricots	Noix joue de porc / brocolis	Poisson / gratin de courgettes <i>* lait</i>	Omelette / pâtes <i>* œufs</i>
DESSERT	Glace fermière <i>* lait</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>* lait</i>	Gâteau <i>* œufs</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

MENU DU 6 AU 10 NOVEMBRE 2023

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Betteraves rouges <i>* moutarde</i>		Velouté de légumes de saison	Salade de PDT / thon / tomates <i>* moutarde</i>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Risotto de bœuf	PIZZA - salade	Poisson / boulgour <i>* poisson</i>	Blanquette de poulet / Haricots
DESSERT	Fromage et fruit de saison <i>* lait</i>	Gâteau <i>* œuf</i>	Fruit de saison	Yaourt <i>* lait</i>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

### MENU DU 13 AU 17 NOVEMBRE 2023

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Céleri cru <small>* moutarde</small>	Potage de saison	Poireau / fromage / maïs <small>* moutarde</small>	Saucisson à l'ail
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Rougaille saucisses / riz	Sauté de poulet / gratin de chou-fleur	Tartiflette de légumes / salade <small>* moutarde</small>	Langue de bœuf / coquillettes
DESSERT	Gâteau <small>* œufs</small>	Fruit de saison	Glace fermière <small>* lait</small>	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio



## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

### MENU DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade de chou blanc / comté / maïs <small>* moutarde</small>	Velouté de saison <small>* moutarde</small>	Salade composée <small>* moutarde</small>	Taboulé <small>* moutarde</small>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes bolognaise	Rôti de porc / compote	Sauté de poulet / petit pois	Poisson / poireau / carottes <small>* poisson</small>
DESSERT	Yaourt <small>* lait</small>	Fruit de saison	Glace fermière <small>* lait</small>	Fromage / fruit de saison <small>* lait</small>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio





## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

### MENU DU 27 NOVEMBRE AU 1ER DÉCEMBRE 2023

Les déjeuners proposés appliquent l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutrition

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Chou rouge <small>* moutarde</small>	Potage de saison	Carottes râpées <small>* moutarde</small>	Pâté de foie
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Paupiette de veau / ébly	Tajine de volaille / légumes couscous	Poêlée de légumes aux lardons	Omelette persillée / carottes / brocolis
DESSERT	Glace fermière <small>* lait</small>	Fruit de saison	Yaourt <small>* lait</small>	Fromage / fruit de saison <small>* lait</small>

Toutes les viandes sont d'origine française

Sous réserve de changement en fonction des stocks

La préparation des repas se fait à L'Auberge des écoliers avec un maximum de produits locaux et bio

