



Restaurant scolaire - Broons


Semaine n°
n°50

du 12 au 16 décembre 2022

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



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Carottes râpées	Haricots verts maïs	Potage de butternut	Pâté de foie	
Plat principal	Pâtes à la cantonnaise	Omelette	Risotto de bœuf à la tomate	Cassolette de la mer	
Accompagnement		Trio de légumes		Coquillettes	
Produit laitier	Yaourt			Fromage	
Dessert		Salade de fruits	Fruit de saison	Ronde des desserts	

Composition des plats



L'équipe de L'Auberge des écoliers vous souhaite, de joyeuses fêtes





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





Semaine n°
n° 1

Restaurant scolaire - Broons

du 3 au 6 janvier 2023

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

AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Entrée		Potage de butternut	Chou blanc carottes tomates	Taboulé
Plat principal		Omelette au fromage	Filet colin d'alaska	Petit brun de veau
Accompagnement		Pâtes	Poêlée paysanne	Brocolis
Produit laitier				Crème brûlée
Dessert		Millefeuille	Fruit de saison	

Info de la semaine



L'équipe de L'Auberge des écoliers vous présente leurs meilleurs voeux 2023

Composition des plats



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






Restaurant scolaire - Broons

Semaine n°
n° 2

du 9 au 13 janvier 2023

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

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Betteraves crues	Potage de butternut	Endives tomates œufs	Terrine de campagne	
Plat principal	Croziflette	Sauté de poulet	Gratin de pâtes aux légumes	Langue de bœuf	
Accompagnement		Gratin de courgettes		Flageolets	Composition des plats
Produit laitier					
Dessert	Galette des rois	Fruit de saison	Compote	Fruit de saison	

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

MANGEONS LOCAL et bio






Semaine n°
n° 3

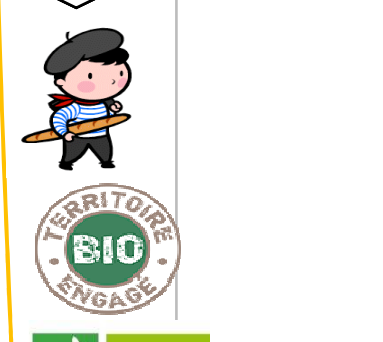
Restaurant scolaire - Broons

du 16 au 20 janvier 2023

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

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Céleri	Riz poulet tomate lentilles corail	Chou comté lardons	Potage de courge	
Plat principal	Risotto de légumes	Noix de joué de porc	Tartiflette de poulet	Filet de poisson	
Accompagnement		Choux de bruxelles		Légumes ratatouille	
Produit laitier	Entremet vanille	Fromage	Yaourt		
Dessert		Fruit de saison		Fruit de saison	

Composition des plats



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








Semaine n°
n°4

Restaurant scolaire - Broons

du 23 au 27 janvier 2023

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

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>	Info de la semaine
Entrée	Salade composée	Potage de courge au fromage	Haricots rouges tomates maïs	Macédoine de légumes	
Plat principal	Boulettes d'agneau	Aiguillettes de poulet	Rougaille saucisse	Udon aux légumes	
Accompagnement	Pâtes sauce tomate	Duo d'haricots	Riz		Composition des plats
Produit laitier	Yaourt		Ile flottante	Fromage	
		Fruit de saison		Fruit de saison	

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



Liste des allergènes



Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales



Crustacés et produits à base de crustacés



Soja et produits à base de soja



Poissons et produits à base de poissons



Fruits à coques et produits à base de ces fruits)



Mollusques et produits à base de mollusques



Céleri et produits à base de céleri



Oeufs et produits à base d'œufs



Lait et produits à base de lait



Moutarde et produits à base de moutarde



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Lupin et produits à base de lupin

Les viandes sont d'origine française

