



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

MENU DU 7 au 11 OCTOBRE 2024

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

\*Allergènes

Semaine	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
ENTRÉE	Concombres <small>* moutarde</small>	Salade de perles et thon <small>* moutarde</small>	Tomates <small>* moutarde</small>	Rillettes de porc
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Emincé de bœuf aux oignons / pâtes	Noix de joue de porc / lentilles	Riz à la cantonaise <small>* œuf</small>	Filet de colin / gratin de courgettes <small>* poisson</small>
DESSERT	Yaourt <small>* lait</small>	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>	Glace fermière vanille <small>* lait, jaune d'œuf</small>	fruit de saison



*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

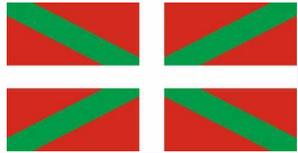
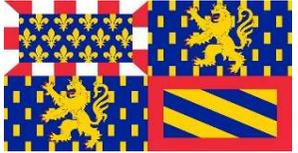
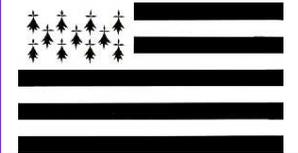




## L'AUBERGE DES ÉCOLIERS - RESTAURANT SCOLAIRE - BROONS

SEMAINE DU GOÛT DU 14 AU 18 OCTOBRE 2024

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

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	LE PAYS	BOURGOGNE	LA	LA
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	BASQUE	FRANCHE - COMTÉ	SAVOIE	BRETAGNE
DESSERT				

*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 4 AU 8 NOVEMBRE 2024

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

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Velouté de potimarron	Chou rouge <small>* moutarde</small>	Salade composée <small>* moutarde</small>	Carottes râpées <small>* moutarde</small>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pâtes carbonara <small>* lait</small>	Risotto de légumes	Filet de poisson / brocolis <small>* poisson</small>	Langue de bœuf / ébly
DESSERT	Donut <small>* œuf, lait</small>	Fruit de saison	Fromage blanc <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 12 AU 15 NOVEMBRE 2024

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

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE		Salade indienne <small>* moutarde</small>	Betteraves crues <small>* moutarde</small>	Velouté de courges
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Pizza bolognaise / salade <small>* moutarde</small>	Porc au caramel / légumes couscous	Pâtes aux poivrons et fromage <small>* lait</small>	Filet de poisson / gratin de chou-fleur <small>* poisson, lait</small>
DESSERT	Yaourt <small>* lait</small>	Fromage et fruit de saison <small>* lait</small>	Glace fermière <small>* lait</small>	Fruit de saison



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 18 AU 22 NOVEMBRE 2024

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

\*Allergènes

Semaine	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
ENTRÉE	Salade composée <small>* moutarde</small>	Œuf dur mayonnaise <small>* moutarde</small>	Chou rouge <small>* moutarde</small>	Macédoine de légumes <small>* œuf</small>
PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENT	Boulettes d'agneau / PDT	Lasagnes de légumes / salade <small>* moutarde</small>	Rougail saucisses / riz	Filet de colin / duo d'haricots <small>* poisson</small>
DESSERT	Yaourt <small>* lait</small>	Fruit de saison	Crème 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



