



Susceptible de modification en fonction des approvisionnements

Menu de la restauration scolaire

Ville de Morne-à-l'eau

Du 30 sept au 11 octobre 2019

Validé par une diététicienne



Semaine 40

Lundi	Mardi	Mercredi - ALSH	Jeudi	Vendredi
30 Duo de Céleri et maïs persillés (j) Hachi Parmentier brocolis (a) Fruit frais	1 Concombre à la menthe <i>Végétarien</i> Couscous créole Semoule (b) Yaourt aux fruits mixés (a)	2 Pastèque Emietté de poisson aux légumes (d) Pâtes au fromage (a) Petit suisse (a)	3 Papaye au piment végétarien Côte de porc grillée au four Madère aux légumes verts Coupelle de fruit	4 Tomate mozza au basilic (a) Morue émietté aux oignons (d) Lentilles au giraumon/ carotte Fruit frais

Semaine 41



ET SON ENVOLEE DE SAVEURS LOCALES

7 Pastèque Sauté de bœuf (origine : France) Duo bananes jaunes et carottes Crêpe de manioc (a, b, c)	8 Christophine au yaourt persillé (a) Poulet à la menthe Dauphinois de patate douce et courgettes (a) Fruit frais	9 Salade du chef (a) Riz crémeux à la morue Crème glacée en pot (a)	10 Millette de thon à l'avocat Migan de fruit à pain aux 4 saveurs (Fruit à pain, giraumon, épinards, salaison) Fruit frais	11 Concombre à la créole et sardine Gratin de poyo aux poireaux et morue (a) Yaourt nature (a)
---	--	---	---	--

INFO ALLERGÈNES (14 allergènes majeurs que vous retrouverez dans les menus)

- (a) Lait (b) gluten (c) œuf (d) poissons (e) sulfites (f) fruits à coque (g) crustacés (h) mollusques
(i) soja (j) céleri (k) arachide (l) moutarde (m) sésame (n) lupin