

# Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 27 septembre au 1 octobre 2021	Du 4 au 8 octobre 2021	Du 11 au 15 octobre 2021
Lundi	Batavia (Bio) mimosa*  Gnocchis Sce tomates et emmental* P'tit Louis Compote tous fruits Fruits de saison	Pizza*  Poisson meunière au citron* Epinards (Bio) Buchette mélange / Yaourt nature Banane Fruits de saison	Salade fromagère*  Moules* Frites* Rondelé / Yaourt nature Bio  Fruits de saison
Mardi	Pâté de campagne  Bourguignon* Printanière de légumes* Brie / Yaourt nature Raisin Fruits de saison	Carottes râpées*  Cake aux légumes* Pommes sautées* Mini babybel / Yaourt nature Mousse au chocolat* Fruits de saison	Salade verte*  Pizza poivrons et chorizo*  Tomme grise / Yaourt nature Fruit Bio Fruits de saison
Jeudi	Œufs mimosa* Chêne blonde* Brandade de poisson  Tomme grise / Yaourt nature  Fruits de saison	Salade de choux-fleurs*  Lasagnes au jambon*  Kiri / Yaourt nature Coupe de kiwi* Fruits de saison	Menu du goût "La ronde des fromages"  
Vendredi	Salade de lentilles*  Chipolatas Haricots verts (Bio) Vache qui rit / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Concombres bulgare*  Blanquette de dinde* Riz pilaf* Emmental / Yaourt nature Bio Liégeois à la vanille Fruits de saison	Salade composée Quenelles au curry Brocolis P'tit Louis / Yaourt nature Roulé à la confiture

## Menu végétarien

Les menus ci-dessus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés, Œufs, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Poissons, Arachides Soja, Lait, Fruits à coques, Lupin, Mollusques.

Pour toutes précisions veuillez vous référer au chef de cuisine