

Restaurant Scolaire d'Ampuis



	Du 25 octobre au 05 novembre 2021	Du 8 au 12 novembre 2021	Du 15 au 19 novembre 2021	Du 22 au 26 novembre 2021
Lundi	Vacances	Salade coleslaw* Poisson meunière* Brocolis* Kiri / Yaourt nature Bio Chausson aux pommes* Fruits de saison	Surimi cocktail* Escalope de dinde à la crème* Carottes (Bio)* Vache qui rit / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison	Salade fromagère* Nuggets de poisson Romanesco* Tomme grise / Yaourt nature Flamby Fruits de saison
Mardi		Salade de mâche et noix* Omelette aux pommes de terre* Emmental/ Yaourt nature Crème dessert vanille Fruits de saison	Salade (Bio) mimosa* Chipolatas* Pommes purée* Edam / Yaourt nature Compote Fruits de saison	Haricots verts (Bio) vinaigrette* Pilon de poulet rôti* Pommes cubes aux herbes* Kiri / Yaourt nature Salade de fruits* Fruits de saison
Jeudi			Choux-fleurs vinaigrette* Lasagnes de légumes* Mini babybel / Yaourt nature Pudding au chocolat* Fruits de saison	Feuilleté à l'emmental Sauté de bœuf* Carottes braisées* Gouda / Yaourt nature Bio Abricots au sirop Fruits de saison
Vendredi		Repas des vendanges	Taboulé* Œufs gratinés* Epinards* Tomme blanche / Yaourt nature Cocktail de fruits Fruits de saison	Céleri rémoulade* Quenelles Sce Aurore Riz pilaf Fromage blanc Roulé à la confiture* Fruits de saison

Menu végétarien

**Fait maison*

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



Les vendanges

vendredi 12 novembre 2021

Soupe aux choux

★★★★



Saucisson chaud

★★★

Pommes vapeur

★★★

Fromage blanc

★★★

Pâté aux poires

