























Restaurant Scolaire d'Ollioules

Menus - Octobre 2024

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30 septembre au 4 octobre	Carottes râpées  Pates aux légumes  Emmental Fruit	 Salade verte Nuggets de poulet Haricots verts  Crème anglaise Fruit		 Quiche Sauté de dinde Petits pois Yaourt vanille bio  Fruit	 Rilette de sardines Filet de colin Gratin de choux fleurs - P de T  Tome noire Fruit
<i>Semaine du Goût</i>					
Du 7 au 11	Velouté de butternut  Ragoût de pois chiches aux légumes  Duo de fromage Fruit	Chou chinois  Bœuf saté Nouilles aux champignons noirs Fromage blanc - sirop d'érable Fruit		Salade au bleu d'Auvergne  Potée Auvergnate  Crumble aux pommes Fruit	 Carottes à l'orange Fish and chips Lentilles corail à l'Indienne Quatre quart au beurre salé  Fruit
Du 14 au 19	 Concombre Sauté d'Agneau au curry Carottes vichy  Vache qui rit Tarte tatin 	Salade verte  Saucisses  Purée de P de T  Samos Fruit		Betteraves Raviolis au fromage sauce parmesane Flan vanille  Fruit	Maïs Gratin de poisson Riz Edam Fruit

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anthracite sulfuré et sulfites dans nos ateliers.



Fait maison



Produit bio



Légumes frais