

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 29/08/2022 au 02/09/2022

Menu tradition

Lundi

~~Tomates cerises  
Poisson pané 100 % filet  
/Boulettes végétariennes - Sauce tomate  
Riz de Camargue IGP  
**Suisse sucré**  
Nectarine~~

Mardi

~~Pastèque  
Jambon blanc - Sauce mayonnaise  
/Oeuf dur - Sauce mayonnaise  
**Haricots verts Bio**  
Saint Paulin  
Tarte au chocolat du chef~~

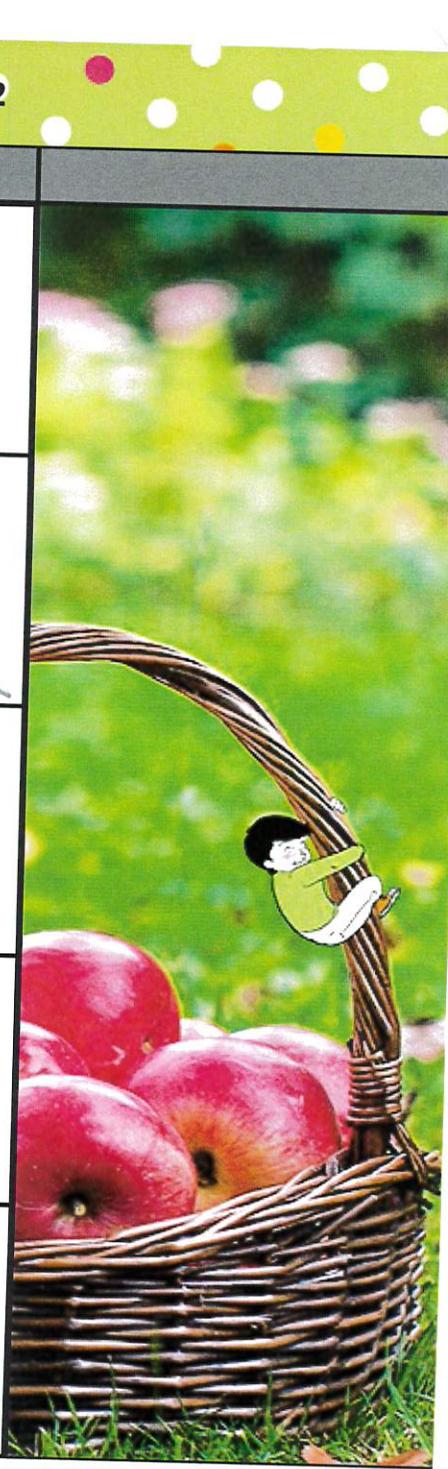
Mercredi

Jeudi

Betteraves - Vinaigrette  
Raviolis au boeuf  
/Raviolo aux 5 fromages, sauce tomate  
**Emmental Bio** râpé  
Compote pomme

Vendredi

Radis rose - , beurre  
Cordon bleu de dinde FR - Ketchup bouteille  
/Galette végétarienne - Ketchup bouteille  
Haricots verts vapeur  
Buchette lait mélange  
Liégeois chocolat



Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Betteraves	Betterave	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Compote pomme	Compote	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Galette végétarienne	Galette végétale	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Haricots verts vapeur	Eau, Haricot vert, Sel fin	
Jambon blanc	Jambon blanc	
Ketchup bouteille	Ketchup	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Nectarine	Nectarine	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pastèque	Pastèque	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Radis rose	Radis	
Raviois au boeuf	Raviois	Céleri, Gluten
Raviole aux 5 fromages, sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Origan/Marjolaine, Raviois, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait
Riz de Camargue IGP	Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Saint Paulin	Fromage portion	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tarte au chocolat du chef	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Farine de blé, Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Sel fin, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Tomates cerises	Tomate cerise	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 05/09/2022 au 09/09/2022

Menu tradition

Lundi

**Carottes** râpées 🌱 - Vinaigrette  
 Chipolata Label Rouge grillée 🇫🇷  
 /Boulettes végétariennes - Sauce au jus  
 Haricots blanc à la tomate  
 Verre de **lait Bio** 🌱  
 Donuts

Mardi

**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette - , et pommes  
 Bolognaise de **soja Bio** 🌱  
**Coquillettes Bio** 🌱  
**Emmental Bio** râpé 🌱  
 Melon

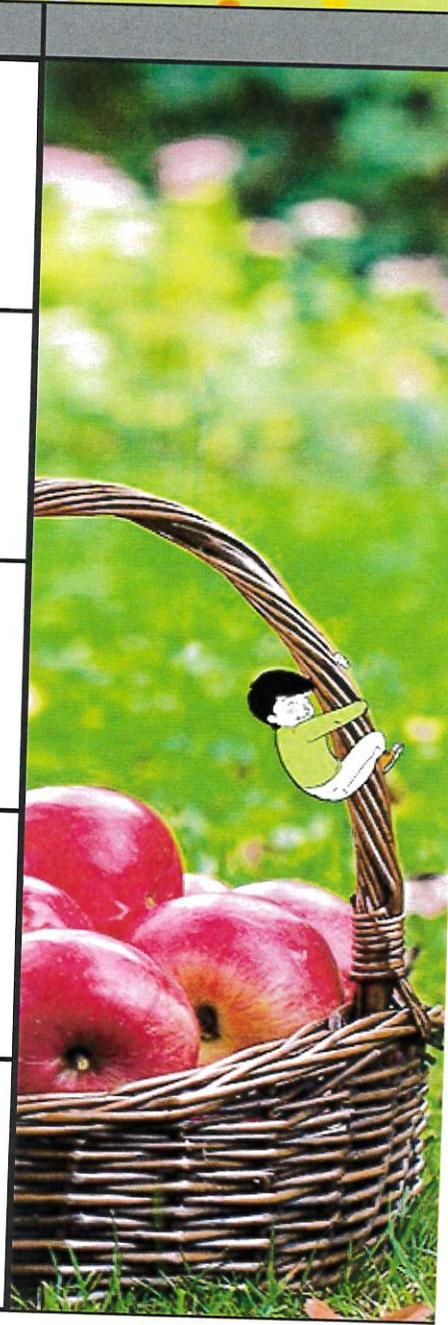
Mercredi

Jeudi

Concombre - Vinaigrette  
 Paupiette de veau FR 🇫🇷 - Sauce Marengo  
 /Pané fromager  
 Haricots beurre  
 Gouda  
 Tarte au chocolat du chef 🍷

Vendredi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Brandade de colin  
**Camembert Bio** 🌱  
 Raisin blanc



Plats	Ingredients	Allergènes
, et pommes	Pomme	
Betteraves Bio	Betterave	Gluten, Soja
Bolognaise de soja Bio	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, tomate	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	
Brandade de colin	Ail, Chapelure, Colin d'Alaska, Eau, Échalote, Fumet de poisson, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, tomate	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Chipolata Label Rouge grillée	Chipolata	
Concombre	Concombre	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Donuts	Donut	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Gouda	Gouda	Lait
Haricots beurre	Eau, Haricot beurre, Huile, Oignon, Sel fin	
Haricots blanc à la tomate	Ail, Carotte, Farine de blé, Haricot blanc, Huile, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, tomate	Gluten
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Melon	Melon	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Paupiette de veau FR	Paupiette de veau	
Raisin blanc	Raisin	
Sauce Marengo	Ail, Carotte, Champignon de Paris, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sel fin, tomate	Gluten
Sauce au jus	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Tarte au chocolat du chef	Beurre doux, Chocolat noir, Crème fraîche, Farine de blé, Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Sel fin, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 12/09/2022 au 16/09/2022

Menu tradition

Lundi

Radis rose - , beurre  
Sauté de boeuf  - Sauce paprika  
/Chili sin carne  
Riz de Camargue IGP   
Carré Ligeuil  
Compote fraîche pomme HVE 

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**)   
Filet de colin lieu tomate au four   
/Oeuf dur - Sauce béchamel  
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel  
**Vache qui rit Bio**   
Poire

Mercredi

Jeudi

Melon  
Gratin de **torsades Bio** aux légumes d'été   
Yaourt aromatisé  
**Banane Bio** 

Vendredi

Tartare de courgettes  - Vinaigrette au pesto  
Cordon bleu de dinde   
/Gratin de potiron béchamel  
Purée de pommes de terre et potiron  
Cantal AOP   
Mousse au chocolat au lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Banane Bio	Banane	Lait
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carré Liqueuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chili sin carne	Ail, Carotte, Eau, Farine de blé, Haricot rouge, Huile, Maïs, Mélanges d'épices, Oignon, Poivron rouge, Sel fin, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Sésame
Compote fraîche pomme HVE	Concentré de fruit, Pomme	Sulfites
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu de volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Filet de colin lieu tomate au four	Colin/Lieu, Huile, Tomate	Poissons
Gratin de potiron béchamel	Bouillon de légumes, Courge potiron, Eau, Emmental, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Gratin de torsades Bio aux légumes d'été	Ail, Brunoise de légumes, Carotte, Emmental, Huile, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomato, Torti	Céleri, Gluten, Lait
Melon	Melon	Lait, Oeufs, Soja
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait, Oeufs, Soja
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Bouillon de légumes, Epinard, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poire	Poire	
Purée de pommes de terre et potiron	Carotte, Courge potiron, Eau, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Radis rose	Radis	
Riz de Camargue IGP	Huile, Oignon, Riz de Camargue, Sel fin	
Sauce béchamel	Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Sauce paprika	Ail, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Paprika, Tomate	Céleri, Gluten
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Taboulé (semoule Bio)	Concentré de fruit, Concombre, Menthe, Préparation taboulé, Semoule de blé, Tomate	Gluten, Sulfites
Tartare de courgettes	Courgette	
Vache qui rit Bio	Fromage portion	Lait
Vinaigrette au pesto	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sauce pesto, Sel fin, Vinaigre de vin	Fruits à coques, Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait

# Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 19/09/2022 au 23/09/2022

Menu tradition

Lundi

Pastèque  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce barbecue  
 /Boulettes végétariennes - Sauce barbecue  
**Semoule Bio** 🌱  
**Yaourt régional** sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme de l'Oraille) 🇫🇷  
 Prune

Mardi

Tomates - Vinaigrette  
 Galette de soja provençale - Ketchup bouteille  
 Pommes de terre noisette  
**Camembert Bio** 🌱  
 Flan vanille

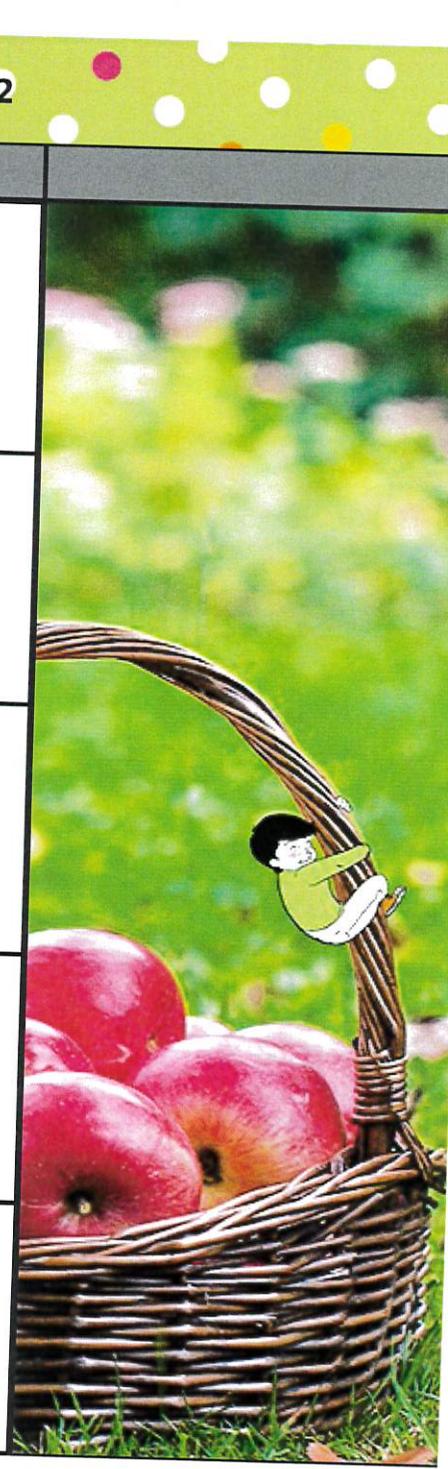
Mercredi

Jeudi

**Carottes** râpées 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Hachis parmentier de boeuf 🇫🇷  
 /Parmentier de légumes 🇫🇷  
 Tomme noire IGP 🇫🇷  
 Raisin blanc

Vendredi

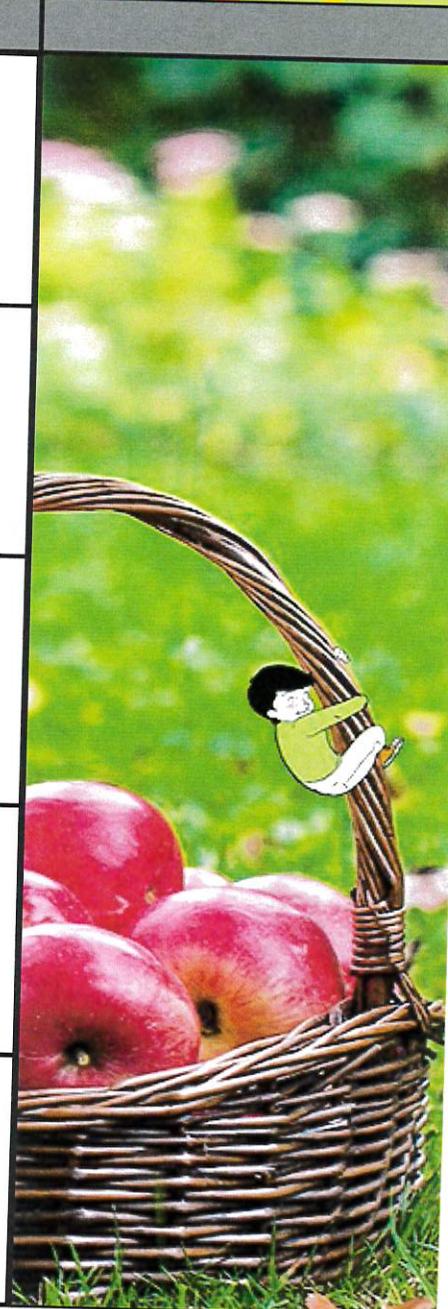
**Betteraves Bio** 🌱 - Vinaigrette  
 Beignet de calamars à la romaine  
 /Pané fromager  
 Courgettes sautées à la tomate  
 Crème anglaise  
 Gâteau au speculoos du chef 🇫🇷



Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Camembert Bio	Camembert	Lait
Carottes râpées	Carotte	
Courgettes sautées à la tomate	Ail, Courgette, Eau, Huile, Sel fin, Tomate	
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Flan vanille	Flan	Lait, Oeufs
Galette de soja provençale	Boulette végétale	Gluten, Soja
Gâteau au speculoos du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Speculoos, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Hachis parmentier de boeuf	Ail, Arôme, Chapelure, Eau, Échalote, Egrené de boeuf, Oignon, Persil, Purée de légumes et pdt, Sel fin, Tomate	Gluten, Lait, Sulfites
Ketchup bouteille	Ketchup	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Parmentier de légumes	Purée de légumes et pdt, Ratatouille	
Pastèque	Pastèque	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Prune	Prune	
Raisin blanc	Raisin	
Sauce barbecue	Ail, Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Ketchup, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Tomates	Tomate	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt régional sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme de l'Oraille)	Yaourt nature	Lait

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 26/09/2022 au 30/09/2022

Menu tradition



Lundi	<p><b>Haricots verts Bio</b> - Vinaigrette</p> <p>Paupiette de veau FR - Sauce moutarde</p> <p>/Gratin de gnocchis à la provençale</p> <p>Petits pois</p> <p><b>Suisse sucré</b></p> <p>Poire</p>	
Mardi	<p>Pâté de campagne Label Rouge</p> <p>/Pomelos - , sucre</p> <p>Blanc de poulet forme aiguillette - Sauce au jus</p> <p>/Tortillas de pommes de terre</p> <p>Mélange de jeunes carottes et panais</p> <p>Verre de <b>lait Bio</b></p> <p>Gaufre liégeoise</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Oeuf dur - Sauce mayonnaise</p> <p><b>Pennes Bio</b> semi complètes</p> <p>Ratatouille</p> <p>Cantal AOP</p> <p>Compote fraîche <b>pomme Bio</b> poire</p>	
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette</p> <p>Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla</p> <p>/Parmentier au <b>soja Bio</b></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cocktail de fruits</p>	

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Blanc de poulet forme aiguillette	Sauté de poulet	
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cocktail de fruits	Salade de fruits	
Compote fraîche pomme Bio poire	Concentré de fruit, Poire, Pomme	Suiffes Gluten, Oeufs, Soja
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Ail, Carotte, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Mozzarella, Muscade, Oignon, Ratatouille , Sucre semoule, Tomatoe	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Mélange de jeunes carottes et panais	Carotte, Eau, Huile, Oignon, Panais, Sel fin	
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Parmentier au soja Bio	Chapelure, Emmental, Haché végétal, Lait de vache, Purée de légumes et pdt, Tomatoe	Gluten, Lait, Soja, Suiffes
Paupiette de veau FR	Paupiette de veau	
Pennes Bio semi complètes	Huile, Penne	Gluten
Petits pois	Eau, Huile, Oignon, Petit pois, Sel fin	
Poire	Poire	
Poisson et riz de Camarque IGP façon paëlla	Carotte, Colin d'Alaska, Eau, Fruits de mer, Huile, Moule, Oignon, Petit pois, Poivron rouge, Riz de Camarque, Riz d'or, Sel fin, Tomatoe	Céleri, Crustacés, Mollusques, Poissons
Pomelos	Pomelos	
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	
Ratatouille	Ail, Eau, Huile, Poivre blanc, Ratatouille , Sel fin, Thym, Tomatoe	
Sauce au jus	Arôme, Bouillon de volaille, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Sel fin	Céleri, Gluten
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Suiffes
Sauce moutarde	Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Moutarde, Oignon, Sel fin	Gluten, Moutarde, Suiffes
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tomates	Tomate	
Tortillas de pommes de terre	Emmental, Oeuf liquide entier, Oignon, Pomme de terre, Sel fin	Lait, Oeufs
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Suiffes
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 03/10/2022 au 07/10/2022

Menu tradition

Lundi

**Carottes** râpées 🌱 - Vinaigrette  
 Poisson pané 100 % filet 🐟  
 /Oeuf dur - Sauce béchamel  
 Mélange de pommes de terre et épinards béchamel  
 Carré Liqueuil  
 Pomme

Mardi

Crêpe au fromage  
 Lasagnes aux **lentilles Bio** et julienne de légumes **Bio**  
 Coulommiers  
 Compote pomme

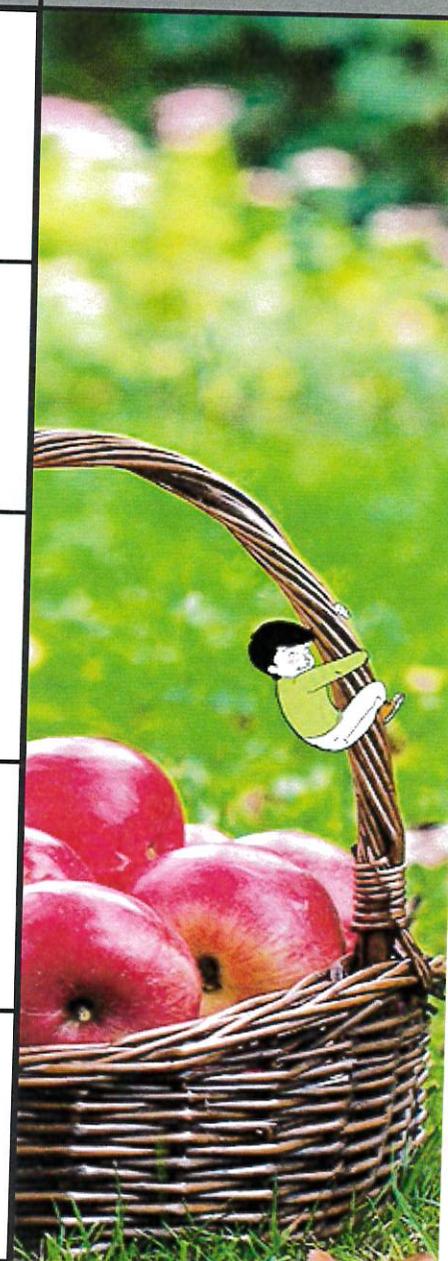
Mercredi

Jeudi

Macédoine de légumes - Vinaigrette au fromage blanc  
 Jambon blanc **Label Rouge** 🇫🇷  
 /égréné de soja bio au jus de légumes **Bio Bio**  
 Purée de pommes de terre  
**Yaourt régional** sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme de l'Oraille) 🐄  
 Kiwi

Vendredi

Concombre - Vinaigrette  
 Filet de merlu blanc 🐟 - Sauce citron  
 /Quenelle nature - Sauce tomate  
 Blé pilaf  
 Chantaillou  
 Gâteau Basque



Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé pliaf	Coeur de blé, Eau, Huile, Oignon, Sel fin	Gluten
Carottes râpées	Carotte	Lait
Carré Ligneuil	Fromage à pâte molle	Lait
Chantailou	Fromage portion	
Compote pomme	Compote	
Concombre	Concombre	Lait
Coulommiers	Coulommiers	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée	Poissons
Filet de merlu blanc	Merlu	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Gâteau Basque	Gâteau basque	Lait
Jambon blanc Label Rouge	Jambon blanc	
Kiwi	Kiwi	
Lasagnes aux lentilles Bio et julienne de légumes	Carotte, Curry, Emmental, Farine de blé, Herbes de provence, Julienne de légumes, Lait de vache, Lasagnes à garnir, Lentille verte, Margarine, Muscade, Oignon, Origan/Marjolaine, Sucre semoule, Tomate	Gluten, Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Mélange de pommes de terre et épinards béchamel	Bouillon de légumes, Epinard, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Pomme de terre, Sel fin	Céleri, Gluten, Lait
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Pomme	Pomme	Lait, Sulfites
Purée de pommes de terre	Eau, Purée de légumes et pdt	Gluten, Lait, Oeufs
Quenelle nature	Quenelle	Céleri, Gluten, Lait
Sauce béchamel	Bouillon de légumes, Eau, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Sel fin	
Sauce citron	Concentré de fruit, Crème fraîche, Eau, Farine de blé, Huile	Gluten, Lait, Sulfites
Sauce tomate	Alli, Carotte, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sucre semoule, Tomate	Gluten
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette au fromage blanc	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt régional sucré (Ferme de la Béthanie ou Ferme de l'Oraille)	Yaourt nature	Lait
égréné de soja bio au jus de légumes	Bouillon de légumes, Carotte, Haché végétal, Oignon	

Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 10/10/2022 au 14/10/2022

Menu tradition

Lundi

**Céleri râpé** 🇫🇷 - Sauce façon remoulade  
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Sauce au jus  
 /Boulettes végétariennes - Sauce au jus  
 Purée de pommes de terre et carottes  
**Massdam Bio** 🇫🇷  
 Mousse au chocolat au lait

Mardi

**Haricots verts Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Pizza au fromage 🇫🇷  
 Salade verte  
 Yaourt sucré  
**Banane Bio** 🇫🇷

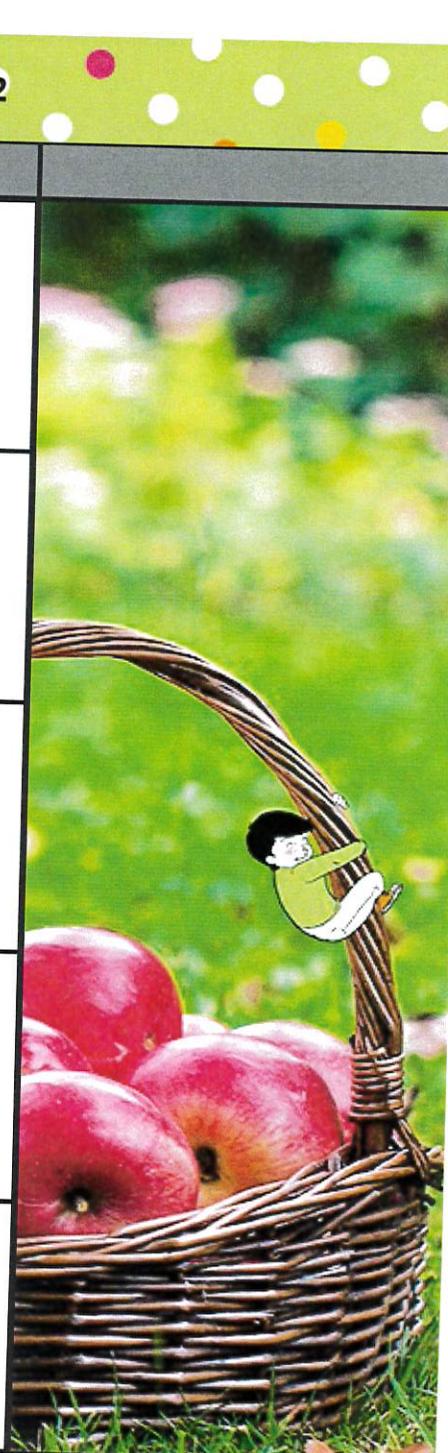
Mercredi

Jeudi

Cake aux endives et au lard 🇫🇷  
 /Cake aux endives nature 🇫🇷  
 Sauté de boeuf 🇫🇷 - Façon carbonade  
 /Pané fromager  
 Carottes au miel et romarin  
 Mimolette  
 Gaufre liégeoise

Vendredi

**Betteraves Bio** 🇫🇷 - Vinaigrette  
 Lardons de porc façon carbonara 🇫🇷  
 /Omelette nature - Sauce façon carbonara  
**Coquillettes Bio** 🇫🇷  
**Emmental Bio** 🇫🇷 râpé  
 Pomme



Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites
Cake aux endives et au lard	Emmental, Endive, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Cake aux endives nature	Emmental, Endive, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier	Gluten, Lait, Oeufs
Carottes au miel et romarin	Carotte, Eau, Huile, Miel, Oignon, Romarin, Sel fin	
Coquillettes Bio	Coquillettes, Huile, Sel fin	Gluten
Céleri râpé	Céleri	Céleri, Sulfites
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait
Façon carbonade	Cassonade, Eau, Farine de blé, Fond brun, Huile, Oignon, Pain d'épices	Gluten
Gaufre liégeoise	Gaufre	Gluten, Oeufs, Soja
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Lardons de porc façon carbonara	Bouillon de légumes, Champignon de Paris, Crème fraîche, Farine de blé, Huile, Lait de vache, Lardons fumés, Muscade	Céleri, Gluten, Lait
Massdam Bio	Maasdam	Lait
Mimolette	Mimolette	Lait
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait, Oeufs, Soja
Omelette nature	Omelette	Oeufs
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pizza au fromage	Fond de pizza, Mozzarella, Oignon	Gluten, Lait
Pomme	Pomme	
Purée de pommes de terre et carottes	Carotte, Eau, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait, Sulfites
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sauce au jus	Arôme, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten
Sauce façon carbonara	Allumette de dinde, Crème fraîche, Lait de vache, Sauce béchamel	
Sauce façon remoulade	Concentré de fruit, Eau, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Persil, Vinaigre de vin	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de boeuf	Sauté de Boeuf	
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait

# Restaurant scolaire 1 Sartilly (Maternelles CP) - Du 17/10/2022 au 21/10/2022

Menu tradition

Lundi

Velouté de potiron 🍷  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce aigre douce  
 /Galette végétarienne - Sauce aigre douce  
**Semoule Bio** 🌿  
 Yaourt sucré  
 Poire

Mardi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise  
 Gratin de gnocchis, camembert et thym  
**Suisse sucré** 🍷  
**Banane Bio** 🌿

Mercredi

Jeudi

**Carottes râpées** 🍷 - Vinaigrette ciboulette  
 Bolognaise de **boeuf Bio** 🌿 🇫🇷  
 /Bolognaise de **soja Bio** 🌿  
**Tortis Bio** 🌿  
**Edam Bio** 🌿  
 Flan nappé caramel

Vendredi

Concombre - Vinaigrette  
 Poisson pané 100 % filet 🍷  
 Printanière de légumes  
 Crème anglaise  
 Gâteau au fromage blanc du chef 🍷

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Bolognaise de boeuf Bio	Ail, Carotte, Eau, Egrené de boeuf, Farine de blé, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, tomate	Gluten
Bolognaise de soja Bio	Ail, Carotte, Farine de blé, Haché végétal, Huile, Mélanges d'épices, Oignon, Sel fin, Sucre semoule, tomate	Gluten, Soja
Carottes râpées	Carotte	
Concombre	Concombre	Lait, Oeufs, Soja
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait
Edam Bio	Edam	Lait, Oeufs
Flan nappé caramel	Flan	Gluten, Oeufs, Soja
Galette végétarienne	Galette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Gratin de gnocchis, camembert et thym	Bouillon de légumes, Camembert, Eau, Emmental, Farine de blé, Gnocchis, Huile, Lait de vache	
Gâteau au fromage blanc du chef	Farine de blé, Fromage blanc, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Oeuf liquide entier, Sucre semoule	Gluten, Lait, Oeufs
Macédoine de légumes	Macédoine de légumes	
Poire	Poire	
Poisson pané 100 % filet	Poisson pané	Gluten, Poissons
Printanière de légumes	Eau, Huile, Mélange et poêlée de légumes, Persil, Sel fin	
Sauce aigre douce	Ail, Ananas, Cassonade, Eau, Farine de blé, Huile, Oignon, Sauce Soja, Sel fin, Sucre cristal, tomate, Vinaigre de vin	Gluten, Soja, Sulfites
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauté de porc	Sauté de porc	
Semoule Bio	Huile, Sel fin, Semoule de blé	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tortis Bio	Huile, Sel fin, Torti	Gluten
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Eau, Lait de vache, Oignon, Purée de légumes et pdt, Sel fin	Lait
Vinaigrette	Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette ciboulette	Ciboulette, Eau, Fromage blanc, Huile, Mayonnaise, Moutarde, Sel fin, Vinaigre de vin	Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature	Lait