



MENUS SEMAINE DU 2 au 6 Décembre 2024

Association de Gestion du Restaurant Scolaire La Gacilly

		LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	CRUDITES	Salade Normande			
	LEGUMES CUIITS				
	SALADES COMPOSEES		Piémontaise au thon		Salade de risoni au thon
	ENTREES CHAUDES			Velouté de choux fleur chorizo croustillant	
	COMPLEMENTS PROTIDIQUES				
PLAT DU JOUR	VIANDES POISSONS ŒUFS	Spaghettis bolognaise	Omelette BIO	Roti de dinde forestière	Blanquette de poisson
ACCOMPAGNEMENTS	LEGUMES VERTS		Salade verte	Purée de brocolis	
	FECULENTS				Semoule
FROMAGES	FROMAGES	Camembert	Emmental	Bûche de chèvre	Tartare
DESSERTS	YAOURTS				
	PRODUITS FRAIS				
	ENTREMETS			Flan vanille nappé caramel	
	FRUITS CRUS	Poire			Raisin noire
	FRUITS CUIITS				
	PATISSERIES		Eclair chocolat ou café		



*Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivant:céréales contenant du gluten,crustacés,oeufs,poissons,arachides,soja,lait,fruits à coque,fruits secs,moutarde,graines de sésame,mollusques,lupins et anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg
Menus conformes aux recommandations du GEMRCN.

Pour des raisons d'approvisionnement, certaines composantes de ce menu peuvent être exceptionnellement modifiées