



Ensemble scolaire Antoine GAPP - FORBACH

Déjeuners du **lundi 2 décembre** au **vendredi 6 décembre 2024**

La liste des allergènes présents volontairement dans les préparations est affichée à l'entrée du restaurant, conformément au règlement UE n° 1169/2011

* Menus indicatifs, sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements*

	Lundi	Logos	Mardi	Logos	Mercredi	Logos	Jeudi	Logos	Vendredi	Logos
Entrées	 * Nos salades et nos crudités sont réalisées par nos soins à partir de légumes frais & de saison et locaux, selon l'arrivage  									
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées				Salade verte croustons		Chou blanc	
	Salade de haricots beurre		Endives pommes et noix				Taboulé		Salade de haricots blancs, oignon, citron et cumin	
Plats principaux	Salade verte		Salade verte maïs				Cake légumes et curry		Mâche	
	Cordon bleu		Bolognaise de bœuf				Gratin de pommes de terre montagnard		Jambon	
Garnitures	Omelette		Bolognaise de poisson				Tartiflette		Tarte poisson	
	Riz		Embeurré de chou				Pomme vapeur		Fondue de poireaux	
Produits laitiers	Chou-fleur persillé		Coudes rayé				Haricots beurre		Blé	
	 Fromage à la coupe et portion   Laitage									
Desserts	Salade de fruits frais		Gâteau aux poires				Compote sans sucre ajouté		Pomme	
	Flan chocolat		Poire				Pêche au sirop		Flan caramel	
	Brownie		Yaourt arôme				Œufs au lait		Pain perdu cassonade	



 : Produit Français
  : Contient au moins 1 produit bio
  : Produit qualifié EGALIM
  : Contient au moins 1 produit local

 : Produit Lorrain
  : Recette du Chef
  : Poisson issus de la pêche durable

Pain frais et local servi au quotidien !



Toute l'équipe de restauration vous souhaite un Bon Appétit !!