

Novembre 2024

LUNDI 04 NOVEMBRE	MARDI 05 NOVEMBRE	MERCREDI 06 NOVEMBRE	JEUDI 07 NOVEMBRE	VENDREDI 08 NOVEMBRE
Betteraves** Beignets de calamar 1/2/3/4/7/14 Riz à la tomate Petits suisses sucrés 7	Crêpe aux champignons 1/2/3/4/7/8/10/11/14 Filet de canette Purée de carottes 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Pique-nique Soupe 1/7 Croque-Monsieur 1/3/6/7/11 Chips 7/9/10 Pâtisserie*1/3/7/8 Goûter : Fruit biscuit 1/3/7/8	Taboulé 1/10/12 Côte de porc Choux-fleurs persillés 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Carottes râpées et fromage 7/10/12 Quiche aux légumes 3/7 Salade 10/12 Pâtisserie* 1/3/7/8
LUNDI 11 NOVEMBRE	MARDI 12 NOVEMBRE	MERCREDI 13 NOVEMBRE	JEUDI 14 NOVEMBRE	VENDREDI 15 NOVEMBRE
Férié	Surimi mayonnaise 1/2/3/4/10 Couscous de mouton Semoule 1 Yaourt*7	Saucisson 1 Lasagnes au saumon 1/3/4/7 Salade 10/12 Fruit de saison* Goûter : compote viennoiserie 1/3/7	Radis** Paupiette de veau 1/6 Piperade et pommes sautées Fromage* 7 Fruit de saison**	Velouté de carottes 7 Croust-fromage 1/3/4/6/7/9 Purée de fenouil 7 Fruit de saison**
LUNDI 18 NOVEMBRE	MARDI 19 NOVEMBRE	MERCREDI 20 NOVEMBRE	JEUDI 21 NOVEMBRE	VENDREDI 22 NOVEMBRE
Salade verte croûtons et fromage 1/6/7/8/11 Sauté de dinde 7 Poêlée de légumes*7 Tartelette aux fruits 1/3/7/8	Céleri au fromage persillé 7/9 Brandade de poisson 2/4/7/14 Salade 10/12 Compote Biscuit* 1/3/7/8	Taboulé de quinoa et edamames 1/6/10/12 Rôti de porc sauce du chef 7 Brocolis 7 Mousse au chocolat 7 Gouter : fruit pain 1 et fromage 7	Velouté de citrouille 7 Tortilla pommes de terre 3/7 Salade 10/12 Fromage* Fruit de saison**	Pâté de campagne 7 Chili con carné Riz 7 Fromage*7 Fruit de saison**
LUNDI 25 NOVEMBRE	MARDI 26 NOVEMBRE	MERCREDI 27 NOVEMBRE	JEUDI 28 NOVEMBRE	VENDREDI 29 NOVEMBRE
Chou rouge et mimolette 7/10/12 Rôti de veau sauce moutarde 7/10 Frites Ile flottante 3/7	Tourin à la tomate 1 Mélange boulgour quinoa crémeux 1/6/7 Epinards 7 Fromage blanc sucré et cubes de fruit 7	Soupe de légumes 1/7 Hachis parmentier de soja 6/7 Salade 10/12 Fruit de saison* Goûter : lait 7 et biscuit 1/3/7/8	Carottes râpées** Poissons frais* 4 Lentilles Yaourt à la grecque 7	Friand* 1/3/6 Pâtes à la bolognaise Fromage râpé 1/3/7 Cocktail de fruits

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
	7	Lait	14	Mollusques

Le mardi du Pain bio est servi

** "Aide UE à destination des écoles"

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.