



<i>LUNDI 03 OCTOBRE</i>	<i>MARDI 04 OCTOBRE</i>	<i>MERCREDI 05 OCTOBRE</i>	<i>JEUDI 06 OCTOBRE</i>	<i> VENDREDI 07 OCTOBRE</i>
Concombres 10/12 Emincé de bœuf Stroganoff Riz 7 Fromage* 7 Raisin**	Menu végétarien Œuf dur mayonnaise 3/10 Raviolis de légumes gratinés 1/7/6/9/11 Salade 10/12 Yaourt sucré 7	Carottes râpées 10/12 Steak haché sauce échalote Gratin de brocolis 7 Yaourt fermier saveur vanille 7 Goûter : fruit + pain 1 et fromage 7	Tomates** 10/12 Pâtes à la carbonara 1/7 Salade de fruits Biscuit bio* 1/3/7/8/6/11	Saucisson 1/7/8 Poisson frais* sauce hollandaise 1/3/7/4/9 Haricots beurre 7 Fromage* 7 Banane**
<i>LUNDI 10 OCTOBRE</i>	<i>MARDI 11 OCTOBRE</i>	<i>MERCREDI 12 OCTOBRE</i>	<i>JEUDI 13 OCTOBRE</i>	<i> VENDREDI 14 OCTOBRE</i>
Céleri au fromage frais 7/9 Chipolatas Haricots coco 1/3/6/9/11 Yaourt aromatisé 7	Radis beurre 7 Rôti de veau Carottes aux oignons 7 Fromage* 7 Pomme**	Salade de chou à la mimolette 7/10/12 Escalope de poulet sauce aux champignons 7 Poêlée de courgettes et pommes de terre 7 Crème dessert chocolat 7 Goûter : fruit + biscuit 1/3/7/8/6/11	Menu végétarien Betteraves* 10/12 Parmentier végétal aux lentilles 7 Salade verte 10/12 Fromage* 7 Chou vanille 8	Tourin à tomate 1 Poisson meunière 1/3/7/6/4 et tranche de citron Jardinière de légumes 6/9 Yaourt fermier sucré 7
LA SEMAINE DU GOÛT				
Semaine du Goût « d'ici et de France »				
<i>LUNDI 17 OCTOBRE</i> <i>Menu autour de Langon</i>	<i>MARDI 18 OCTOBRE</i> <i>Menu de Savoie</i>	<i>MERCREDI 19 OCTOBRE</i> <i>Menu du Languedoc</i>	<i>JEUDI 20 OCTOBRE</i> <i>Menu Basque</i>	<i> VENDREDI 21 OCTOBRE</i> <i>Menu Breton</i>
Tomates locales 10/12 Bœuf de Bazas* Purée de carottes de St Pey 7 Gouda de la ferme de Gironde sur Dropt 7 Raisin local	Salade verte aux croûtons 10/12/1/8/6/7/11 Tartiflette aux lardons et au reblochon de Savoie 7 Yaourt au lait de Savoie 7	Pizza 1/3/7/4/10/11 Cassoulet Compote Goûter : petit pain au lait 1/3/7/6 + pâte à tartiner + fruit	Piquillos de chèvre frais 7 Axa de veau Haricots plats d'Espagne 7 Gâteau basque 1/3/7/6/8	Soupe de poisson et emmental râpées 2/4/9/7 Moules marinières 14 Frites Kiwi**

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
** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement	6	Soja	13	Lupin
Le jeudi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



"L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu."

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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne nutritionniste, 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, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

