






<p>Lundi 08 novembre</p> <p>Saucisson 7/8 Steak haché sauce à la tomate Frites Fruit de saison*</p>	<p>Mardi 09 novembre Menu végétarien</p> <p>Betteraves 10/12 Lasagnes de pois cassés 1/7 Salade 10/12 Fromage* 7 Crème dessert chocolat 7</p>	<p>MENUS ALSH</p> <p>Mercredi 10 novembre</p> <p>Concombres 10/12 Poisson frais* 4 Gratin de courgettes et pommes de terre 7 Petits suisses aux fruits 7</p> <p>goûter: Fruit + Biscuit* 1/3/7/8</p>	<p>Jeudi 11 novembre</p> <p>Férié (Armistice)</p>	<p>Vendredi 12 novembre</p> <p>Feuilleté au fromage 1/3/7/6/8 Escalope de veau au jus Petits pois carottes 9 Fruit de saison*</p>
<p>Lundi 15 novembre</p> <p>Céleri rémoulade au fromage frais 7 Filet de poisson meunière 1/3/7/4/9 Riz à la tomate Yaourt fermier sucré "NADEGE" 7</p>	<p>Mardi 16 novembre</p> <p>Pâté de campagne 1/3/7/8 Escalope de poulet aux champignons 7 Haricots verts 7/9 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p>Mercredi 17 novembre Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes 1/7 Tajine de pois chiche aux légumes rôtis Fromage* 7 Fruit de saison*</p> <p>Goûter : compote + Biscuit* 1/3/7/8</p>	<p> Jeudi 18 novembre</p> <p>Tourin à la tomate 1 Beefsteak Gratin de brocolis 7/9 Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p>Vendredi 19 novembre Menu végétarien</p> <p>Salade verte, maïs et fromage cubes 7/10/12 Omelette 3/7 Potatoes Mousse au chocolat 7/6</p>
<p>Lundi 22 novembre</p> <p>Soupe de légumes et vermicelles 7/1 Nuggets de poulet 1/3/4/6/7/9/10/14 Petits pois carottes 9 Petits suisses sucrés 7</p>	<p>Mardi 23 novembre</p> <p>Macédoine de légumes 3/10/12 Sauté d'agneau façon tajine Semoule et légumes 1/8/9/12 Fromage* 7 Fruit de saison*</p>	<p>Mercredi 24 novembre</p> <p>Radis beurre 7 Rôti de bœuf froid + ketchup stick Purée de pommes de terre 7 Fromage blanc sucré 7</p> <p>goûter: fruit + pain 1 et chocolat</p>	<p> Jeudi 25 novembre Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées 10/12 Tortellini aux 3 fromages 1/2/3/4/7/9/14 Salade 10/12 Pâtisserie* 1/3/7</p>	<p>Vendredi 26 novembre</p> <p>Oeuf mayonnaise 3/10 Poisson frais* 4 Gratin de potiron et patate douce 7 Velouté aux fruits 7</p>
<p>PRODUIT FERMIER PRODUIT BIO PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON * SELON ARRIVAGE</p> <p> PAIN BIO</p>	<p>Codification</p> <p>1 2 3 4 5 6 7</p>	<p>Allergènes</p> <p>Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) Crustacés Oeufs Poisson Arachides Soja Lait</p>	<p>Codification</p> <p>8 9 10 11 12 13 14</p>	<p>Allergènes</p> <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches) Céleri Moutarde Graines de sésame Anhydride sulfureux et sulfites Lupin Mollusques</p>
<p>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.</p>		<p>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.</p>		