



<p><u>Lundi 04 octobre</u></p> <p>Concombres ** Saucisse de porc Petits pois carottes 9 Petits suisses aux fruits 7</p>	<p><u>Mardi 05 octobre</u> Menu végétarien Brocolis vinaigrette 9/10/12 Raviolis de bœuf 1/3/7/9 Laitage 7</p>	<p><u>Menus ALSH</u> <u>Mercredi 06 octobre</u> Carottes râpées 10/12 Steak haché sauce échalote 7 Pomme de terre sautées Yaourt fermier saveur vanille 7 goûter: Fruit + pain 1+ fromage*7</p>	<p><u>Jeudi 07 octobre</u> Tomates vinaigrette 10/12 Pâtes à la carbonara 1/7 Salade de fruits de saison* Cookie au chocolat 1/3/6/7/8</p>	<p><u>Vendredi 08 octobre</u> Salami Cuisse de poulet Ratatouille Fromage* 7 Banane**</p>
<i>"La ferme à l'école"</i>				
<p><u>Lundi 11 octobre</u></p> <p>Radis ** Rôti de veau sauce moutarde 7/10 Carottes aux oignons 7 Gouda "Fromagerie Beauséjour" de Gironde-sur-Dropt" 7 Clémentine**</p>	<p><u>Mardi 12 octobre</u> Céleri au fromage frais 7/9 Saucisse de porc de Bazas "Ferme Sbrissa" Lentilles Velouté aux fruits 7</p>	<p><u>Mercredi 13 octobre</u> Salade piémontaise 3/10/12 Pintade "La Ferme Du Gat" Le Nizan Gratin de courgettes 7 Fromage* 7 Compote*</p> <p>Goûter : Fruit* + Biscuit* 1/3/7/8</p>	<p><u>Jeudi 14 octobre</u> Betteraves 10/12 Flan de pommes de terre 7/3 "Exploitation maraîchère Labrèze et Fils" Saint-Pierre-de-Mons Salade 10/12 Crumble aux pommes 1/3/5/6/7/8</p>	<p><u>Vendredi 15 octobre</u> Friand au fromage 1/3/7/6/8 Poisson frais sauce chorizo 4/7 Haricots plats 9/7 Yaourt fermier sucré 7 "Yaourt de Nadège" Aillias Pâte de fruits "l'atelier du miel" de Saint-Sève</p>
<p><u>Lundi 18 octobre</u> Salade verte aux croûtons et fêta 7/1/10/12 Brochette de poisson pané 1/4/7 Haricots beurre persillés 7/9 Fromage blanc aux fruits 7</p>	<p><u>Mardi 19 octobre</u> Carottes** râpées emmental 10/12/7 Cuisse de poulet Frites Pomme**</p>	<p><u>Mercredi 20 octobre</u> Duo de choux en salade fromage 10/12/7 Tajine d'agneau Légumes et semoule 1 Yaourt aromatisé aux fruits 7 Goûter: fruit* + biscuit* 1/3/7/8</p>	<p><u>Jeudi 21 octobre</u> Tourin à la tomate 1 Reblochonade 7 Salade Laitue** Liégeois au chocolat 7</p>	<p><u>Vendredi 22 octobre</u> Menu végétarien Œuf dur mayonnaise 3/10 Croque au fromage 1/7/6/10 Salade feuille de chêne 10/12 Cubes de mangue</p>
<p>PRODUIT FERMIER PRODUIT BIO PRODUIT SURGELÉ PRODUIT LOCAL PRODUIT MAISON * SELON ARRIVAGE **AIDE UE À DESTINATION DES ECOLES 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 boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>			

