

# Menus du 19 au 23 septembre 2022

## Maternelle, CP et Mercredi



	<b>lundi</b> 19 septembre 2022	<b>mardi</b> 20 septembre 2022	<b>mercredi</b> 21 septembre 2022	<b>jeudi</b> 22 septembre 2022	<b>vendredi</b> 23 septembre 2022
<b>Entrée</b>	 <b>Betteraves BIO</b> en salade 	<b>Céleri</b> rémoulade 	<b>Cœurs de palmier</b> en salade 	<b>Perles</b> légumière 	<b>Champignons sauce</b> fromage frais 
<b>Plat principal</b>	<b>Tomate farcie</b> 	<b>Raviolis aux</b> 4 fromages sauce crème 	<b>Echine de porc</b> aux aromates 	<b>Paupiette de veau</b> sauce moutarde 	<b>Salmis de volaille</b> 
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz créole</b> 		<b>Pommes de terre</b> persillées 	 <b>Courgettes BIO</b> braisées 	 <b>Purée de</b> butternut BIO 
<b>Fromage / Laitage</b>	 <b>Mousse au</b> chocolat BIO 	<b>Samos</b> 	<b>Tomme noire</b> 	 <b>Yaourt</b> aux fruits BIO 	<b>Gouda</b> 
<b>Dessert</b>	<b>Palmiers feuilletés</b>	<b>Abricots</b> au sirop léger	 <b>Crème dessert</b> vanille BIO 	<b>Pomme</b>	 <b>Raisins du</b> Roussillon



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



# LUNDI 19 AU VENDREDI 23 SEPTEMBRE

## du CE1 à la 3ème



### LUNDI

SALADE COMPOSÉE  
GRIGNETTES DE POULET  
JARDINIÈRE DE PETITS LÉGUMES  
MIMOLETTE  
GLACE



### MARDI



RADIS/BEURRE  
LASAGNE ÉPINARD/RICOTTA  
COMPOTE DE FRUITS   
RIZ AU LAIT 

## MENU Végétarien

### JEUDI

MENU BIO



DÈS DE CONCOMBRE/MAÏS  
BLANQUETTE DU PÊCHEUR   
MÉLI MÉLO DE CÉRÉALES   
FROMAGE BLANC À LA CRÈME DE MARRONS  
P'TIT BEURRE

### VENDREDI

OEUF MIMOSAS   
DOS DE COLIN   
PÉPINETTES AU BEURRE   
CHANTENEIGE   
FRUITS DE SAISON



Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



# LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

## du CE1 à la 3ème

PÉRIODE DU 19 au 23 SEPTEMBRE 2022

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade composée					X							X		
	Grignettes de poulet		X												
	Jardinière de petits légumes														
	Mimolette	X													
	Glace	X	X	X						X					
mardi	Radis/beurre	X													
	Lasagne épinards/ricotta	X	X												
	Compote de fruits														
	Riz au lait	X													
jeudi	Dès de concombre/maïs					X							X		
	Blanquette du pêcheur	X	X		X			X	X						
	Céréales	X	X							X	X		X		X
	Fromage blanc/marron	X													
	P'tit beurre	X	X	X										X	
vendredi	Œufs mimosas			X								X	X		
	Dos de colin				X										
	Pépinettes au beurre		X	X											
	Chanteneige	X													
	Fruits														



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.