

Menus du 26 au 30 septembre 2022

Maternelle, CP et Mercredi

	lundi 26 septembre 2022	mardi 27 septembre 2022	mercredi 28 septembre 2022	jeudi 29 septembre 2022	vendredi 30 septembre 2022
Entrée	 Taboulé BIO 	Tomates cerise	Chou fleur sauce cocktail 	Carottes râpées 	Quiche lorraine
Plat principal	Poulet au thym 	 Lasagnes bolognaise 	Croq veggie pané au fromage	Rougail de porc 	Filet de limande meunière
Accompagnement	 Haricots verts BIO persillés 		Purée 	Riz créole 	Aubergines à la Catalane et mozzarella 
Fromage / Laitage	 Chanteneige BIO 	 Saint Nectaire AOP 	Coeur de dame 	 Yaourt aux fruits BIO 	Petit moulé aux noix 
Dessert	Purée de fruits pomme banane	 Flan vanille nappé caramel BIO 	Prune	Raisins	Gâteau moelleux aux fruits



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 26 AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE

du CE1 à la 3ème



LUNDI

TARTE MÉDITERRANÉENNE AU CHÈVRE

BROCHETTE DE POISSON MEUNIÈRE 

GRATIN DE BLETTES 

YAOURT À BOIRE

FRUITS DE SAISON 

MARDI

DUO DE CAROTTES 

PAUPIETTE DE DINDE 

POMMES DE TERRE GRENAILLE 

FOURME D'AMBERT 

GLACE



JEUDI

ENDIVES AUX CERNEAUX DE NOIX

CHEESE POTATOES 

HARICOTS VERTS 

BISCUIT

COMPOTE DE FRUITS 

MENU
Végétarien



VENDREDI

ÉMIETTÉ DE MAQUEREAUX EN SAUCE TOMATE

RAVIOLIS AU BOEUF 

MINI CHAVROUX 

BANANE

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 ALLERGENES MAJEURS

du CE1 à la 3ème

PÉRIODE DU 26 au 30 SEPTEMBRE 2022

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Tarte méditerranéenne														
	Brochette de poisson meunière														
	Gratin de blettes														
	Yaourt à boire														
	Pomme														
mardi	Duo de carottes														
	Paupiette de volaille														
	Pommes de terre grenailles/oignons doux														
	Bleu														
	Glâce														
jeudi	Endives aux noix														
	Cheese potatoes														
	Haricots verts														
	Compote														
	Biscuit														
vendredi	Emietté de maquereaux à la tomate														
	Raviolis au bœuf														
	Mini chavroux														
	Banane														



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.