

# Maternelle, CP et mercredi

## Menus du 21 au 25 Nov. 2022



	<b>lundi</b> 21 novembre 2022	<b>mardi</b> 22 novembre 2022	<b>mercredi</b> 23 novembre 2022	<b>jeudi</b> 24 novembre 2022	<b>vendredi</b> 25 novembre 2022
<b>Entrée</b>	<b>Blé à la Catalane</b>	<b>Salami</b>	<b>Coeurs de palmier en salade</b>	<b>Oeufs durs sauce cocktail</b>	<b>Salade Brésilienne</b>
<b>Plat principal</b>	<b>Croq veggie</b>	<b>Hachis parmentier Paysan</b> 	<b>Coquillettes BIO au thon</b> 	<b>Sauté de veau aux olives</b> 	<b>Fish de Colin d'Alaska</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Chou-fleur persillé</b>			<b>Riz pilaf</b>	<b>Chips (frites au four)</b>
<b>Fromage / Laitage</b>	<b>Yaourt à la vanille BIO</b>	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Petit moulé aux noix</b>	<b>Edam BIO</b>	<b>Bonbel</b>
<b>Dessert</b>	<b>Clémentine</b>	<b>Cake BIO nature</b>	<b>Pomme du Roussillon</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Muffin au chocolat</b>



Viande Bovine Française



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



Produit en Occitanie



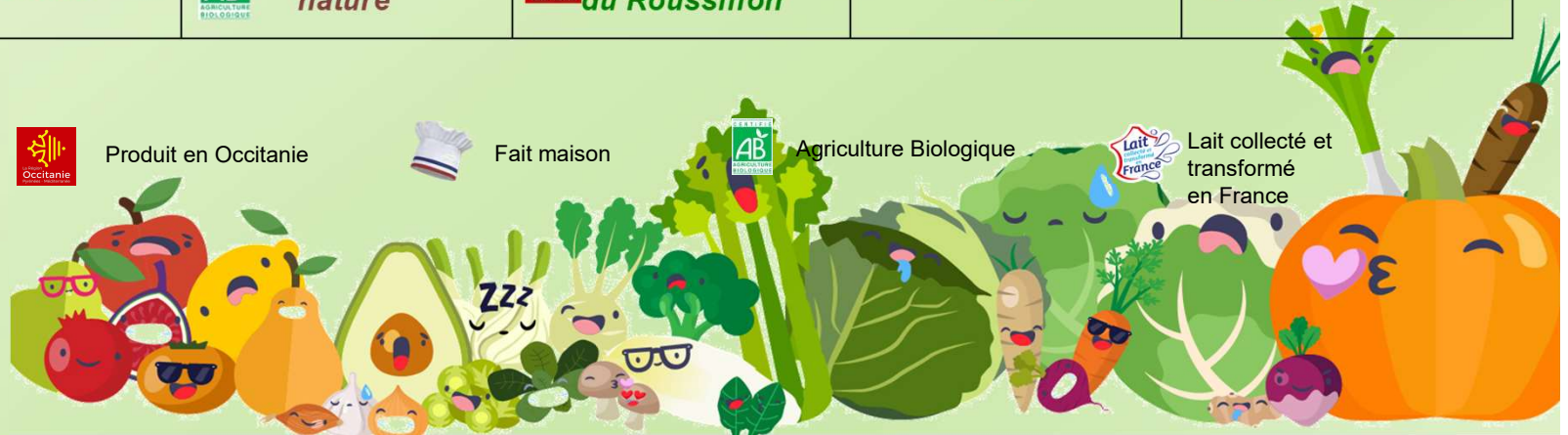
Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



# LUNDI 21 AU VENDREDI 25 NOVEMBRE

## du CE1 à la 3ème

### LUNDI

SALADE DE PÂTES   
FILET DE POULET   
SALSIFIS/JEUNES CAROTTES   
BISCUIT CHOCOLAT  
COMPOTE 

### MARDI

SALADE DE CHOUX   
SAUTÉ DE PORC   
POTATOES   
GOUDA   
FRUITS DE SAISON

### JEUDI REPAS BIO

SALADE VERTE/MAIS  
FAGOTTINI AUX LÉGUMES GRILLÉS  
P'TIT BEURRE  
YAOURT

### VENDREDI

POTAGE   
BLANQUETTE DU PÊCHEUR   
BOULGOUR/LENTILLES VERTES   
FRUITS DE SAISON   
TARTE AUX FRUITS


MENU  
*Végétarien*

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique



« Laurent, le chou blanc » t'informe :


Vendredi, du chou-blanc !

Le roi de France Louis XV raffolait de ce légume 

Le chou-fleur peut se déguster cuit (en gratin, en purée, sauté...)  
mais également cru, accompagné d'une sauce vinaigrette, ou de mayonnaise.

En France, et principalement en Bretagne  
ce légume est cultivé toute l'année.

Sais-tu qu'il existe plusieurs variétés ?

On en trouve des blancs, des verts,  
des oranges et même des violets ! 



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

PÉRIODE DU 21 au 25 NOVEMBRE 2022

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade de pâtes		X												
	Filet de poulet														
	Salsifis/jeunes carottes	X													
	Biscuit chocolat	X	X				X			X					
	Compote														
mardi	Salade de chou					X						X			
	Sauté de porc		X			X									
	Potatoes														
	Gouda	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Salade verte/maïs					X							X		
	Fagottini aux légumes		X	X											
	P'tit beurre		X	X			X								
	Yaourt	X													
vendredi	Potage	X	X	X							X				
	Blanquette du pêcheur	X			X	X	X	X	X						
	Boulgour/lentilles		X								X				
	Fruits de saison														
	Tarte	X	X	X			X					X			



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.