



Menus du 2 au 8 octobre 2023

Maternelles, CP & mercredi

	lundi 2 octobre 2023	mardi 3 octobre 2023	mercredi 4 octobre 2023	jeudi 5 octobre 2023	vendredi 6 octobre 2023
Entrée	Œufs durs mayonnaise	Mortadelle pistachée	Pommes de terre  Printanière	Salade verte aux 2 fromages (cheddar, gouda) 	Tomates
Plat principal	Poisson meunière	 Steak haché à l'italienne 	Nuggets végétal	Gardianne de taureau 	Parmentier de la mer 
Accompagnement	Petits pois au jus 	Polenta crémeuse 	 Haricots beurre BIO persillés 	 Pâtes BIO 	
Fromage / Laitage	 Gouda BIO  	Saint Nectaire 	Flan vanille nappé caramel 	Yaourt aromatisé 	 Vache qui rit BIO 
Dessert	Poire	 Mousse au chocolat BIO 	Prune	Palmiers feuilletés	Tarte Normande

 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 02 AU VENDREDI 06 OCTOBRE

CE1 à la 3ème



LUNDI

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT
CÔTE DE PORC
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
RONDELÉ
FRUIT DE SAISON



MARDI AFRIQUE DU SUD

SALADE « KACHUMBARI »
« POTJIEKOS » AU BOEUF
RIZ BASMATI
GOUDA
« COBBLER » AUX POMMES



JEUDI

HARICOTS VERTS EN SALADE
QUENELLES À LA PROVENCALE
COQUILLETTES
YAOURT À LA PÊCHE
FRUIT DE SAISON



MENU Végétarien



VENDREDI

SALADE COMPOSÉE
PÉPITES DE COLIN
PETITS POIS/CAROTTES
COMPOTE
TARTE AU FLAN



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



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 02 au 06 OCTOBRE 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Velouté de potimarron	X	X	X							X				
	Côte de porc														
	Jardinière de légumes	X													
	Rondelé	X													
	Fruits de saison														
mardi	Salade composée					X							X		
	Potjiekos au bœuf	X	X	X		X					X				
	Riz basmati														
	Gouda	X													
	Cobbler aux pommes	X	X	X											
jeudi	Haricots verts en salade			X		X							X		
	Quenelles à la provençale	X	X	X	X										
	Pâtes		X	X						X					
	Yaourt à la pêche	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Salade composée		X												
	Pépites de colin	X	X		X										
	Petits pois/carottes	X													
	Compote														
	Tarte au flan	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.