



# maternelle, CP et ALSH

## Menus du 16 au 22 octobre 2023



	<b>lundi</b> 16 octobre 2023	<b>mardi</b> 17 octobre 2023	<b>mercredi</b> 18 octobre 2023	<b>jeudi</b> 19 octobre 2023	<b>vendredi</b> 20 octobre 2023
<b>Entrée</b>	Feuilleté hot dog	Potage fermier 	Carottes râpées aux raisins 	Surimi sauce cocktail 	Oeufs durs BIO mayonnaise 
<b>Plat principal</b>	Steak haché 	Merguez	Lentilles sauce coco curry 	 Pâtes BIO 	Poisson meunière
<b>Accompagnement</b>	Petits pois au jus 	Purée 	Semoule 	à la Bolognaise 	Poêlée méridionale 
<b>Fromage / Laitage</b>	 Edam BIO 	Mousse au chocolat 	 Vache qui rit BIO 	Fromage blanc 	Saint Nectaire AOP 
<b>Dessert</b>	Poire	 Cake BIO nature	Prune	Cocktail de fruits au sirop léger	Donut sucré



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France




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



# MENU du CE1 à la 3ème

## DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 OCTOBRE

### LUNDI

FEUILLETÉ AUX LÉGUMES  
CRÉPINETTE DE PORC   
GRATIN DE CHOUX  
FROMAGE BLANC/MANGUE  
COOKIE CHOCOLAT



### MARDI IRLANDE

SOUPE « BROTCHEAN FOLTCHEP »   
BANGERS AND MASH  
CARROT CAKE  
FRUITS DE SAISON



COUPE DU MONDE  
RUGBY  
FRANCE 2023

### JEUDI

ASSIETTE DE CRUDITÉS  
CHILI SIN CARNE  
RIZ   
YAOURT CITRON   
TARTELETTE AUX FRUITS

MENU  
*Végétarien*

### VENDREDI

ASSIETTE DE CHARCUTERIES  
CROUSTILLANT DE FILET DE MERLU  
HARICOTS PLATS   
CANTAL   
FRUITS DE SAISON



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



# Bonnes vacances

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) ainsi que la loi EGALIM (États Généraux de l'Alimentation de Novembre 2018).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.



# LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 16 au 20 OCTOBRE 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Feuilleté aux légumes	X	X	X											
	Crêpinette de porc														
	Gratin de choux	X	X	X											
	Fromage blanc/mangue	X	X	X											
	Cookie chocolat	X	X	X			X			X				X	
mardi	Soupe de légumes	X	X	X							X				
	Merguez bœuf/mouton														
	Purée de pomme de terre	X				X									
	Carrot cake	X	X	X			X					X			
	Fruits de saison														
jeudi	Assiette de crudités					X							X		
	Chili sin carne										X				
	Riz														
	Yaourt au citron	X													
	Tartelette aux fruits	X	X	X			X						X		X
vendredi	Assiette de charcuteries	X													
	Filet de colin		X		X										
	Haricots plats														
	Emmental	X													
	Fruits de saison														



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.