



# Menus du 20 au 26 Novembre 2023

## Maternelles, CP & mercredi

	<b>lundi</b> 20 novembre 2023	<b>mardi</b> 21 novembre 2023	<b>mercredi</b> 22 novembre 2023	<b>jeudi</b> 23 novembre 2023	<b>vendredi</b> 24 novembre 2023
<b>Entrée</b>	Céleri rémoulade	Salade Piémontaise	Pâtes BIO à l'italienne	Salade verte aux 2 fromages (dés de cheddar et gouda)	Soupe du marché
<b>Plat principal</b>	Hot dog	Crousti fromage	Jambon blanc Supérieur	Couscous	Parmentier
<b>Accompagnement</b>	Chips	Haricots beurre aux aromates	Chou fleur béchamel	au poulet	de la mer
<b>Fromage / Laitage</b>	Yaourt aux fruits mixés	Milanette	Tartare nature	Yaourt aromatisé	Emmental BIO
<b>Dessert</b>	Sablé BIO pur beurre aux noisettes	Purée pomme poire BIO	Clémentine	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



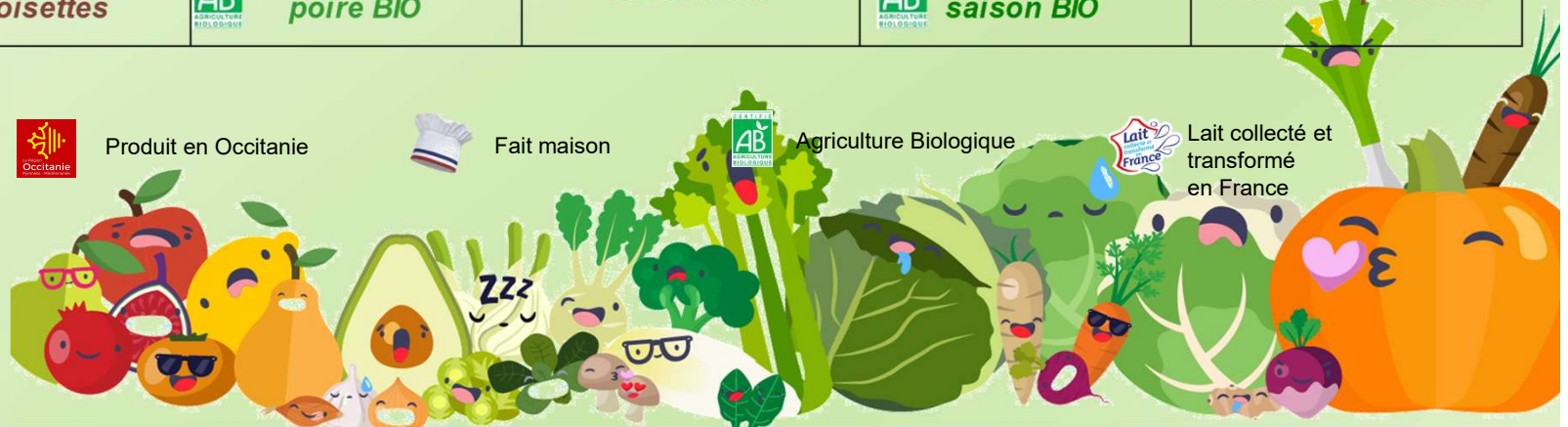
Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



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



# LUNDI 20 AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023

## CE1 à la 3ème




### LUNDI

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



## MENU Végétarien

### VENDREDI

POTAGE   
PAVÉ DE POISSON À LA NAPOLITAINE   
PURÉE DE POMME DE TERRE/CÉLERI   
FRUITS DE SAISON  
PAVÉ BANANE/CACAO

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 20 au 24 NOVEMBRE 2023

	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	X	X	X						X	X		X		
	Salsifis/jeunes carottes	X													
	Biscuit chocolat	X	X				X			X					
	Compote														
mardi	Salade de chou					X						X			
	Sauté de porc		X			X									
	Potatoes														
	St moret	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Salade verte/maïs					X							X		
	Tortelloni aux 3 fromages		X	X											
	Cookie fourré au chocolat		X	X			X								
	Yaourt	X													
vendredi	Potage	X	X	X							X				
	Pavé de poisson à la napolitaine	X	X	X	X								X		
	Purée de pomme de terre/céleri		X								X				
	Fruits de saison														
	Pavé de banane/cacao	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.