



maternelle, CP et ALSH mercredi

Menus du 6 au 12 Novembre 2023

	lundi 6 novembre 2023	mardi 7 novembre 2023	mercredi 8 novembre 2023	jeudi 9 novembre 2023	vendredi 10 novembre 2023
Entrée	Blé à la Catalane	Coeurs de palmier en salade	Velouté de légumes verts	Oeufs durs sauce cocktail	Pizza 3 fromages
Plat principal	Croq veggie	Pâtes BIO	Hachis	Sauté de porc aux olives	Poisson pané
Accompagnement	Petits pois au jus	façon Carbonara	parmentier Paysan	Riz pilaf	Ratatouille
Fromage / Laitage	Yaourt à la vanille	Petit moulé aux noix	Fromage blanc	Edam BIO	Vache qui rit BIO
Dessert	Petit beurre BIO	Clémentine	Purée de pommes BIO	Kiwi	Paris-Brest

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

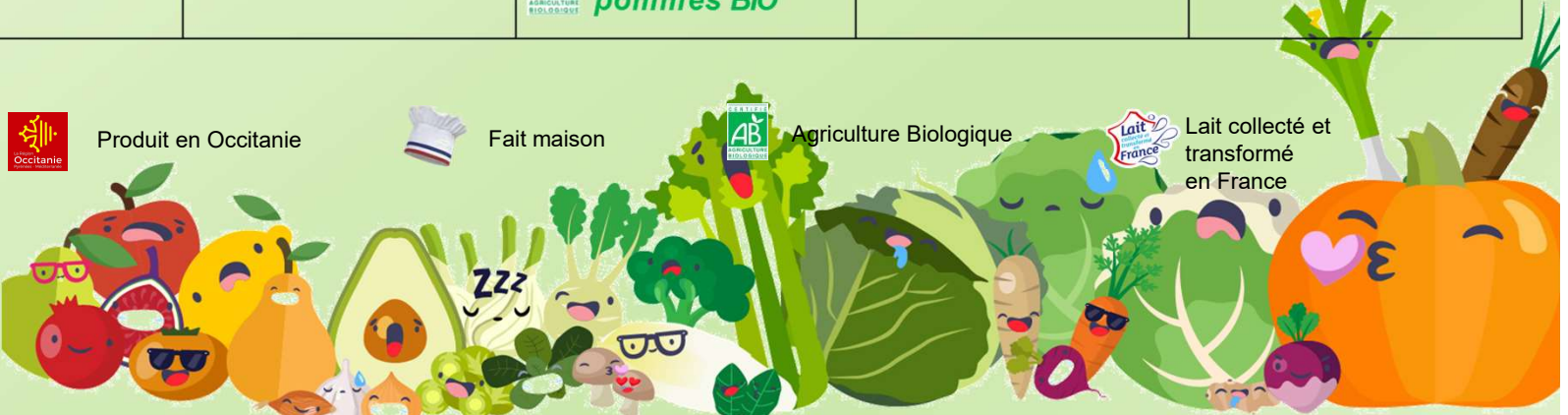
Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



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



du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 NOVEMBRE

LUNDI

RILLETTE DE SARDINE AVEC SA SALADE
PAUPIETTE DINDE AUX GIROLLES
TORTIS
CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
DOONUT'S HALLOWEEN

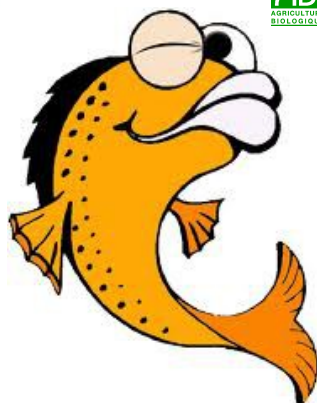


MENU Végétarien



VENDREDI

VELOUTÉ DE COURGE
PÉPITES DE COLIN
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
TARTE AU FLAN
FRUITS DE SAISON



MARDI

FEUILLETÉ MARAÎCHER
LASAGNES ÉPINARDS/RICOTTA
YAOURT À LA VANILLE
KIWI



JEUDI

DUO DE MÂCHES/CAROTTES
CHOUROUTE DU CHEF
COMPOTE
BISCUIT



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) 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 06 au 10 NOVEMBRE 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Rillettes de sardines avec sa salade	X	X	X	X	X	X			X			X	X	
	Paupiette de dinde aux girolles		X	X											
	Tortis		X	X											
	Crème dessert au chocolat	X													
	Doonut's Halloween	X	X	X			X								
mardi	Feuilleté aux légumes	X	X												
	Lasagne épinards/ricotta	X	X												
	Yaourt à la vanille	X													
	Kiwi														
jeudi	Assiette de crudités	X				X							X		
	Choucroute du chef	X	X	X						X					
	Compote de pomme														
	Biscuits		X	X			X					X			
vendredi	Velouté de courge	X													
	Pépites de colin		X		X								X		
	Jardinière de légumes														
	Tarte	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.