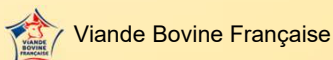


Menus du 30 septembre au 6 octobre 2024 maternelle & CP



	lundi 30 septembre 2024	mardi 1er octobre 2024	mercredi 2 octobre 2024	jeudi 3 octobre 2024	vendredi 4 octobre 2024
Entrée	Céleri rémoulade	Salade Piémontaise	Saucisson à l'ail	Velouté de butternut BIO, noisettes et croûtons	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Croq légumes	Emincé de porc aux pruneaux	Couscous	Blanquette de veau des Pyrénées	Cœur de merlu sauce citron
Accompagnement	Pâtes BIO + fromage	Haricots beurre aux aromates	au poulet	Riz pilaf	Patates douces persillées
Fromage / Laitage	Samos	Liégeois vanille	Tartare nature	Tomme blanche	Emmental BIO
Dessert	Fruit de saison	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO	Tiramisu à la châtaigne	Crème dessert caramel
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



France Agrimer



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



Viande Française ou UE



MENU (du CE1 à la 3ème)

LUNDI 30/09 AU VENDREDI 04 OCTOBRE



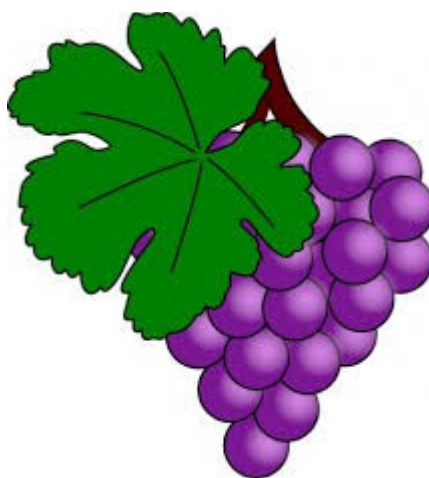
LUNDI

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT
HACHÉ DE VEAU
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
RONDELÉ
FRUITS DE SAISON



MARDI

RADIS/BEURRE
SAUCISSE DE VOLAILLE PAYSANNE
ALIGOT DU CHEF
YAOURT VANILLE
FRUITS DE SAISON



JEUDI

ENDIVES AUX NOIX
CHEESE POTATOES BURGER
HARICOTS VERTS
MINI ROITELET
TARTE AU FLAN



MENU Végétarien

VENDREDI

MOUSSE DE CANARD
PÉPITES DE COLIN
RIZ CAMARGUAIS
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). Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 30/09 au 04 OCTOBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Velouté de potimarron	✗	✗	✗							✗				
	Haché de veau														
	Jardinière de légumes	✗													
	Rondelé	✗													
	Fruits de saison														
mardi	Radis/beurre	✗													
	Saucisse de volaille	✗		✗											
	Aligot	✗				✗									
	Yaourt à la vanille	✗													
	Fruits de saison														
jeudi	Endives aux noix					✗	✗						✗		
	Cheese potatoes	✗	✗	✗											
	Haricots verts	✗													
	Mini roitelet	✗													
	Fruits de saison														
vendredi	Mousse de canard	✗	✗	✗		✗	✗			✗			✗		
	Pépites de colin	✗	✗		✗										
	Riz														
	Compote														
	Biscuit	✗	✗	✗			✗			✗					



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.