

# Menus du 14 au 20 octobre 2024 maternelle & CP



	<b>lundi</b> 14 octobre 2024	<b>mardi</b> 15 octobre 2024	<b>mercredi</b> 16 octobre 2024	<b>jeudi</b> 17 octobre 2024	<b>vendredi</b> 18 octobre 2024
<b>Entrée</b>	 <b>Surimi sauce cocktail</b>	 <b>Céleri rémoulade au curcuma</b>	 <b>Crème de champignons, croûtons</b>	 <b>Concombres à la menthe</b>	 <b>Cake poivrons mozzarella</b>
<b>Plat principal</b>	 <b>Sauté de poulet sauce à l'orange</b>  	 <b>Steak haché sauce Dijonnaise</b>  	<b>Raviolis aux légumes</b>	 <b>Escalope de volaille sauce aux olives</b>  	 <b>Dos de colin sauce Majorquine</b>
<b>Accompagnement</b>	 <b>Purée de carottes BIO</b> 	 <b>Polenta crémeuse</b>		 <b>Pâtes BIO au pistou, fromage</b> 	 <b>Blé BIO à la Napolitaine</b> 
<b>Fromage / Laitage</b>	  <b>Mimolette</b>	  <b>Emmental BIO</b> 	  <b>Chanteneige BIO</b> 	  <b>Camembert</b>	 <b>Babybel</b>
<b>Dessert</b>	<b>Pêche au sirop léger</b>	 <b>Cake au citron maison</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Kiwi</b>	<b>Croisillon pomme framboise</b>
<b>Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement</b>					



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)

## DU LUNDI 14 AU VENDREDI 18 OCTOBRE

### LUNDI

FEUILLETÉ AUX LÉGUMES  
CRÉPINETTE DE PORC   
DUO DE CHOIX EN GRATIN  
FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES   
FRUITS DE SAISON



### MARDI

## MENU Végétarien

SALADE COMPOSÉE  
CHILI SIN CARNE   
RIZ   
YAOURT AU CITRON   
BISCUIT

### JEUDI REPAS BIO

ASSIETTE DE CRUDITÉS  
POULET FAÇON TAJINE   
SEMOULE   
BRIE  
BÂTONNET CHOCOLAT



### VENDREDI

POTAGE DE LÉGUMES   
DOS DE COLIN D'ALASKA   
HARICOTS PLATS/CHAMPIGNONS   
CRÈME ANGLAISE  
BRIOCHE 

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 14 au 18 OCTOBRE 2024

	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 chou	X	X	X											
	Fromage blanc/Fruits rouges	X	X	X			X			X	X		X	X	
	Fruits de saison														
mardi	Assiette de crudités					X							X		
	Chili sin carne										X				
	Riz														
	Yaourt au citron	X													
	Biscuits		X	X			X								
jeudi	Carottes					X							X		
	Haut de cuisse de poulet										X				
	Semoule		X												
	Yaourt au citron	X	X												
	Biscuits		X	X			X								
vendredi	Soupe de légumes	X	X	X							X				
	Filet de colin		X		X										
	Haricots plats														
	Crème anglaise	X	X	X											
	Brioche	X	X	X			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.