

Menus du 4 au 10 novembre 2024 maternelle & CP



	lundi 4 novembre 2024	mardi 5 novembre 2024	mercredi 6 novembre 2024	jeudi 7 novembre 2024	vendredi 8 novembre 2024
Entrée	Soupe du marché et croûtons	Salade verte	Pizza 3 fromages	Rillettes de thon, pain de mie	Salade coleslaw
Plat principal	Rôti d'agneau sauce au thym	Tartiflette	Crousty végétal	Raviolis au bœuf	Jambon blanc Supérieur
Accompagnement	Flageolets		Haricots verts persillés	sauce Napolitaine + fromage	Purée BIO
Fromage / Laitage	Camembert	Fromage blanc aux fruits	Vache picon	Carré frais BIO	Tomme noire
Dessert	Petit beurre BIO	Fruit de saison BIO	Yaourt nature BIO	Fruit de saison	Entremet au chocolat
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					

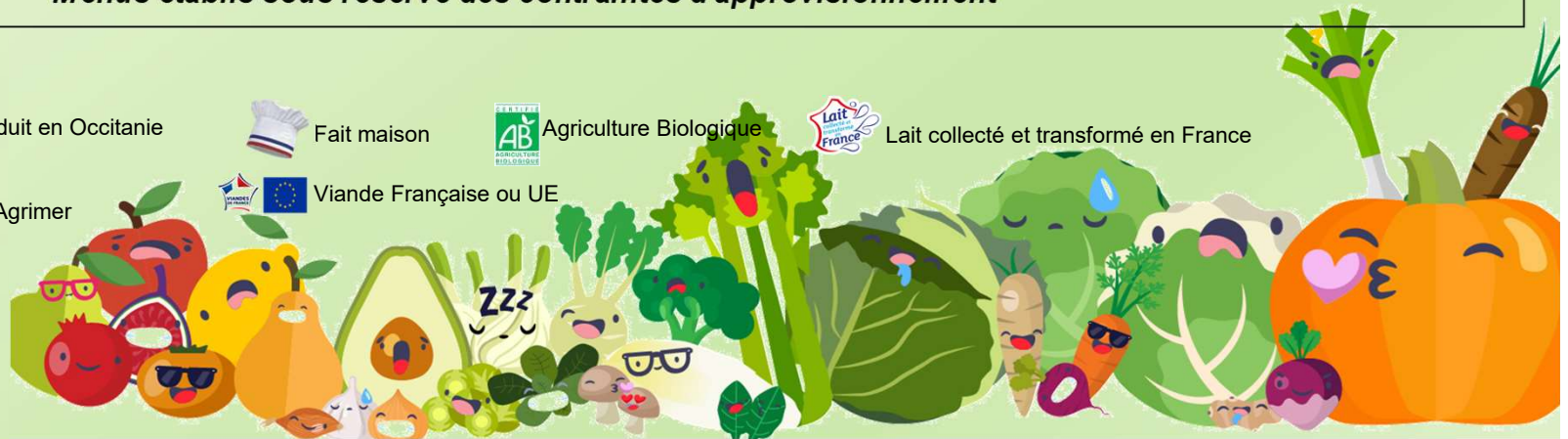
Viande Bovine Française
 Produit en Occitanie
 Fait maison
 Agriculture Biologique
 Lait collecté et transformé en France



France Agrimer

Viande Française ou UE

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



MENU (du CE1 à la 3ème)

DU LUNDI 04 AU VENDREDI 08 NOVEMBRE

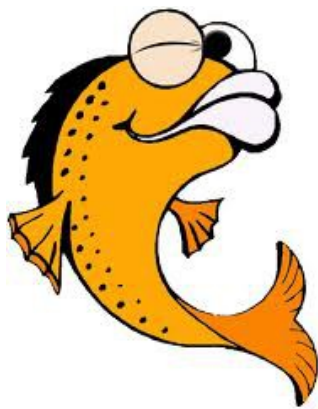
LUNDI

RILLETTE DE SARDINE AVEC SA SALADE
PAUPIETTE DE VEAU
TORTIS
CHÈVRETINE
COMPOTE DE POMME



MARDI

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT
PÉPITES DE COLIN
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
TARTE AU CHOCOLAT
KIWI



JEUDI

DUO DE MÂCHES/CAROTTES
CHOUROUTE DU CHEF
YAOURT AU LAIT ENTIER
BISCUIT



VENDREDI

SALADE DE HARICOTS VERTS/OEUF
QUENELLES À LA PROVENÇALES
MÉLANGE RIZ/CÉRÉALES
MOUSSE AU CHOCOLAT
BANANE



MENU

Végétarien

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.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 04 au 08 NOVEMBRE 2024

	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 veau		X							X					
	Tortis	X	X	X											
	Compote de pomme														
	Fromage	X													
mardi	Velouté de courge	X													
	Pépites de colin		X		X								X		
	Jardinière de légumes														
	Tarte	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Assiette de crudités	X				X							X		
	Choucroute du chef	X	X	X						X					
	Compote de pomme														
	Biscuits		X	X			X					X			
vendredi	Haricots verts en salade			X		X							X		
	Quenelles à la provençale	X	X	X	X										
	Riz/céréales		X							X					
	Mousse au chocolat	X	X	X			X			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.