

Menus du 7 au 13 octobre 2024 maternelle & CP



	lundi 7 octobre 2024	mardi 8 octobre 2024	mercredi 9 octobre 2024	jeudi 10 octobre 2024	vendredi 11 octobre 2024
Entrée	Soupe de légumes verts, croûtons	Pommes de terre Printanière	Pois chiches à l'aioli	Salade verte	Haricots plats vinaigrette
Plat principal	Longe de porc braisée 	Filet de lieu sauce basilic	Feuilleté au fromage	Lasagnes bolognaise 	Hot dog
Accompagnement	Purée	Petits pois au jus	Salsifis Napolitaine		Chips
Fromage / Laitage	Mousse au chocolat	Edam BIO 	Vache qui rit BIO 	Cantal jeune AOP 	Yaourt à la banane BIO
Dessert	Cake BIO vanille 	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de pommes BIO 	Donut sucré
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 07 AU VENDREDI 11 OCTOBRE

MENU Végétarien

LUNDI

SALADE DE TOMATES/COEUR DE PALMIER
CROUSTILLANT AU FROMAGE 
NOISETTES DE CAROTTES VICHY
PETIT BEURRE 
RIZ AU LAIT 

MARDI

CAROTTES AUX MANDARINES/RAISIN
SAUTÉ DE VEAU 
COUSCOUS AUX ÉPICES 
CANTAL 
GLACE



JEUDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES 
GNOCCHI BOLOGNAISE 
CAMEMBERT 
FRUITS DE SAISON 



VENDREDI

FEUILLETÉ HOT DOG 
SAUMONETTE 
ÉCRASÉ DE PATATE DOUCE CURRY 
FLAN VANILLE/CARAMEL 
FRUITS DE SAISON

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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 07 au 11 OCTOBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Salade de tomate/coeur de palmier					X							X		
	Croustillant fromager	X	X	X	X		X	X	X	X	X				X
	Carottes vichy	X													
	Petit beurre	X		X			X			X					
	Riz au lait	X													
mardi	Carottes/mandarines					X							X		
	Sauté de veau	X	X												
	Couscous aux épices		X				X				X	X	X		X
	Cantal	X													
	Glaçe	X	X				X					X			
jeudi	Macédoine de légumes			X									X		
	Gnocchi bolognaise		X							X			X		
	Camembert	X													
	Fruits de saison														
vendredi	Feuilleté hot dog	X	X	X			X			X			X		
	Saumonette				X										
	Purée de patate douce	X									X				
	Flan vanille/caramel	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.