

# Menus du 11 au 17 novembre 2024

## Maternelle et CP



	<b>lundi</b> 11 novembre 2024	<b>mardi</b> 12 novembre 2024	<b>mercredi</b> 13 novembre 2024	<b>jeudi</b> 14 novembre 2024	<b>vendredi</b> 15 novembre 2024
<b>Entrée</b>		 <b>Macédoine de légumes</b>	 <b>Pâtes BIO à l'italienne</b> 	<b>Salade verte</b>	<b>Rosette</b>
<b>Plat principal</b>		<b>Poisson pané plein filet, citron</b>	 <b>Saucisse braisée</b>  	<b>Tarte 3 fromages</b>	 <b>Steak haché au jus</b> 
<b>Accompagnement</b>	<b>Férié</b>	 <b>Riz aux légumes</b>	 <b>Chou fleur en béchamel</b>	 <b>Epinards à la crème</b>	<b>Pommes Dauphine</b>
<b>Fromage / Laitage</b>		 <b>Mimolette</b>	 <b>Cantafrais</b>	 <b>Fromage blanc BIO</b> 	 <b>Emmental BIO</b> 
<b>Dessert</b>		 <b>Fruit de saison BIO</b>	<b>Fruit de saison</b>	<b>Plumetis vanille</b>	<b>Tarte aux pommes</b>

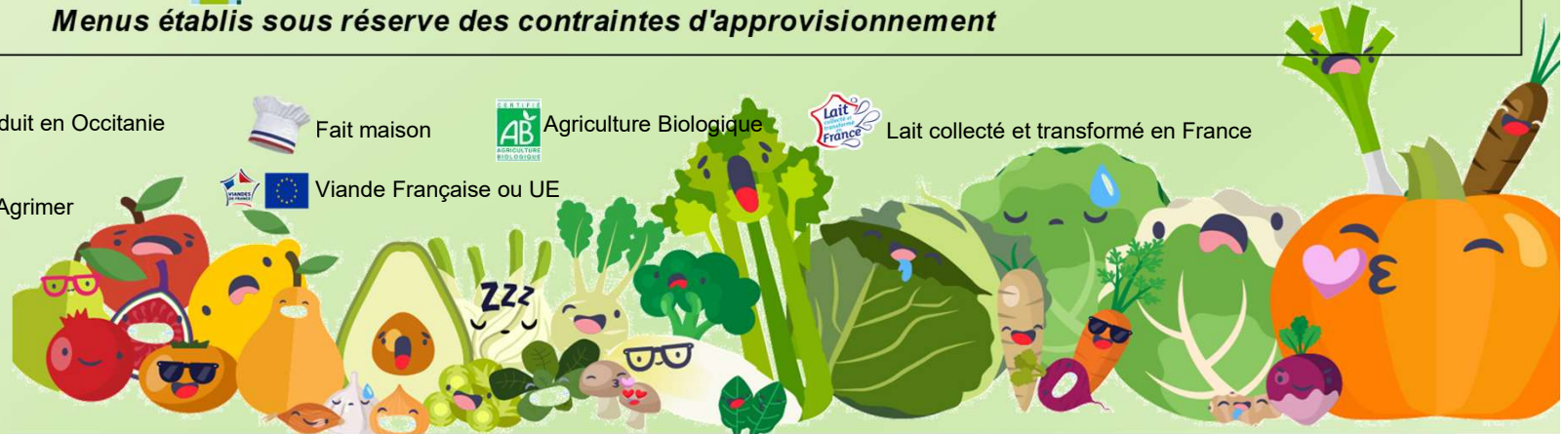
*Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement*

 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 3e

## DU MARDI 12 AU VENDREDI 15 NOVEMBRE

### MARDI

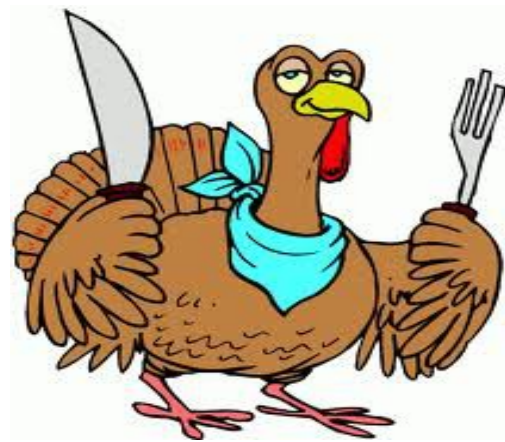
CRÊPES À L'EMMENTAL

FILET DE POULET

PURÉE DE POMME DE TERRE

YAOURT AUX PÊCHES

FRUIT DE SAISON



### JEUDI

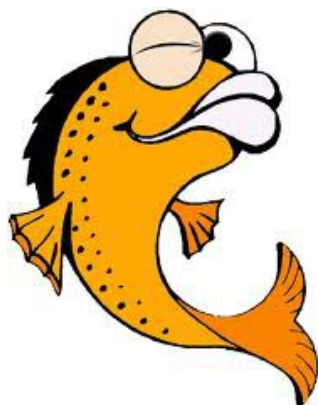
ENDIVES EN SALADE

RÔTI DE PORC

PÂTES AU BEURRE

GOUDA

COMPOTE DE FRUITS



### VENDREDI

CÉLÉRI RÉMOULADE

BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE

RIZ

ÎLE FLOTTANTE

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) 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 12 au 15 NOVEMBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
mardi	Crêpes au fromage	X	X	X	X								X		
	Filet de poulet	X													
	Purée de pomme de terre	X				X									
	Yaourt aux pêches	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Endives en salade					X							X		
	Rôti de porc														
	Pâtes au beurre	X	X	X											
	Gouda	X													
	Compote de fruits														
vendredi	Céleri rémoulade			X									X		
	Beignets de calamar		X					X							
	Riz														
	Île flottante	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.