

Menus du 3 au 9 novembre 2025

Maternelle & CP

		lundi RAT HALLOWEEN	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Déjeuner	Entrée	L'œil de la sorcière (œufs durs sauce cocktail)	Soupe	 Pâté de campagne	Houmous de Pois chiche de Servian	Concombres en salade
	Plat principal	Pizza ensanglantée (tomate, fromage, knack, bbc)	Mijoté de lentilles aux champignons	 Bolognaise	 Aiguillettes de poulet	Poisson pané plein filet, citron
	Accompagnement	La salade de Mr Jack (salade verte, cheddar et olives)	Bouलगour pilaf	 Pâtes BIO	Petits pois carottes	Ratatouille maison
	Fromage / Laitage	 Kiri BIO 	Mimolette 	Fromage râpé 	 Cookie BIO aux pépites de chocolat	 Emmental BIO 
	Dessert	Surprise sucrée DRAGIBUS	 Yaourt nature BIO 	Fruit de saison	 Crème dessert chocolat BIO 	Cake maison au citron de Sicile



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France

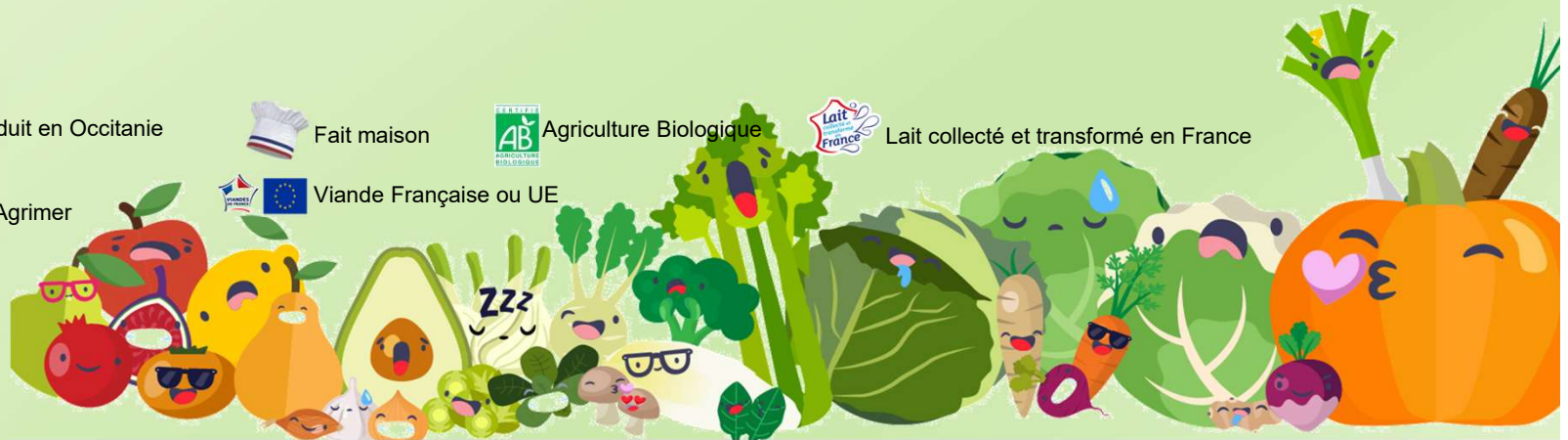


France Agrimer



Viande Française ou UE

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

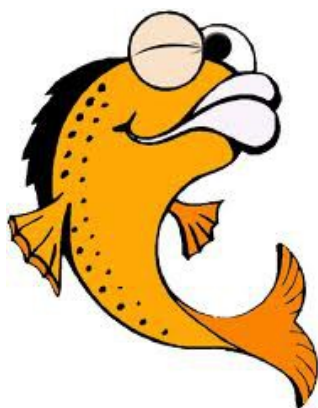


MENU du CE1 à la 3ème

DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 NOVEMBRE

LUNDI

RILLETTE DE SARDINE AVEC SA SALADE
PAUPIETTE DE VEAU
TORTIS
EMMENTAL
COMPOTE DE FRUITS



MARDI

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT
PÉPITES DE COLIN
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
DONUT MONSTER
FRUITS DE SAISON



JEUDI

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



VENDREDI

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



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 03 au 07 NOVEMBRE 2025

	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														
	Donut	X	X	X			X			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										
	Céréales		X							X	X		X		X
	Mousse au chocolat	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.