

novembre 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
5 Taboulé Escalope de poulet au Roquefort Haricots verts Compote	6 Carottes râpées Spaghettis Bolognaise Yaourt aux fruits	8 Velouté de poireaux Pavé de cabillaud frais Carottes Vichy Fromage Fruit de saison	9 MENU CRÉOLE Accras de morue Rougail saucisse Purée de patate douce Rocher noix de coco
12 Tartiflette Mâche Fruit de saison	13 Potage de légumes ¹ Pavé de colin à la Bordelaise Riz Yaourt aux fruits	15 Salade de blé, avocet, surimi Steak haché de boeuf Salsifis, carottes Fromage Fruit de saison	16 Betteraves crues râpées Sauté de lapin Coquillettes Fromage Fruit de saison
19 Salade d'artichauts, mimolette Escalope de veau Gratin de butternut Fruit de saison	20 Boudin noir sur toast Tagliatelles au saumon Salade verte Petits suisses sucré nature	22 Oeuf mayonnaise Rôti de porc Brocoli, chou fleur Compote	23 Céleri rémoulade Boulettes de boeuf Semoule, piperade Brownie
26 Salade d'endives, pommes et noix Hachis Parmentier Yaourt blanc aux fruits	27 Salade de tortis tricolore Chipolatas Haricots blancs Fromage Fruit de saison	29 Carottes râpées Émincé de dinde au curry Riz Yaourt fermier nature sucré	30 Vélouté de citrouille Filet de merlu Ratatouille Fromage Fruit de saison

Fait maison
Produit bio
Produit fermier
Produit local
Produit surgelé
**maternelle
***élémentaire

Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. JORF n°0229 du 2 octobre 2011. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service.

¹ carotte, navet, poireau