

## Novembre 2023

LUNDI 06 NOVEMBRE	MARDI 07 NOVEMBRE	MERCREDI 08 NOVEMBRE	JEUDI 09 NOVEMBRE	VENDREDI 10 NOVEMBRE
Pommes de terre en salade 10/12 Sauté de lapin Carottes salsifis 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Potage* Pot-au-feu Pommes de terre vapeur 7 Crème dessert vanille 7	Saucisson 7/8 Poisson frais*4 Gratin de brocolis 7 Petits suisses natures sucrés 7 Goûter : Compote + pain1/fromage7	<b>Menu végétarien</b> Betteraves aux pommes 10/12 Emincé de pois à la crème 1/3/4/6/7 Pâtes* 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Lentilles en salade 10/12 Blanquette de veau 1/3/7/8 Gratin de blettes 7 Yaourt fermier* 7
LUNDI 13 NOVEMBRE	MARDI 14 NOVEMBRE	MERCREDI 15 NOVEMBRE	JEUDI 16 NOVEMBRE	VENDREDI 17 NOVEMBRE
Carottes râpées à l'emmental 7/10/12 Cuisse de pintade Piperade et Riz 7 Pâtisserie* 1/3/6/7/8	<b>Menu végétarien</b> Concombres à la crème 7/10/12 Curry de lentilles à la courge 7 Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade verte, mimolette et maïs 7/10/12 Chipolatas Petits pois Liégeois au chocolat 7 Goûter : fruit* + biscuit*1/3/7/8	Pâté de campagne 1/3/7/8 Steak de boeuf sauce au poivre 7 Frites Yaourt aux fruits 7	Radis** Carbonade de poisson 4/7 Tagliatelles 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison**
LUNDI 20 NOVEMBRE	MARDI 21 NOVEMBRE	MERCREDI 22 NOVEMBRE	JEUDI 23 NOVEMBRE	VENDREDI 24 NOVEMBRE
<b>Menu végétarien</b> Crêpe au fromage 1/2/3/4/7/8/10/11/14 Lasagnes aux légumes 1/3/7 Salade 10/12 Fromage* 7 Fruit de saison**	Salade coleslaw 7/9 Poisson frais* 4 Riz à la tomate Fromage blanc coulis de fruits 7	Velouté de carottes 1/7 Kebab (émincé de pois, salade, tomate, sauce fromagère) 1/3/4/6/7 Frites Purée de fruits* Goûter : Fruit* + pain1 et fromage7	Tourin à la tomate 1 Croissant au jambon 1/3/6/7/8/11 Salade 10/12 Petits suisses aux fruits 7	Salade d'endives à l'orange 10/12 Veau marengo 1/3/7/8 Blé 1/7 Fromage* 7 Fruit de saison**
LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	MERCREDI 29 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 1 <sup>er</sup> décembre
Salade de pâtes au surimi 1/2/3/4 Aiguillette de canard sauce du chef 7 Haricots plats 7 Fromage*7 Fruit de saison**	Soupe de petits pois 7 Gratin de poisson* 4/7 Carottes et pommes de terre 7 Yaourt nature sucré 7	Betteraves crues râpées 10/12 Rôti de bœuf sauce roquefort 7 Tagliatelles 1/3/7 Fromage blanc vanillé 7 Goûter: Compote + biscuit* 1/3/7/8	Feuillété au jambon 1/3/6/7/8 Saucisse Haricots à la Tomate Fromage* 7 Fruit de saison**	<b>Menu végétarien</b> Salade verte au fromage 7/10/12 Omelette 3/7 Potatoes Cocktail de Fruits

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
	7	Lait	14	Mollusques

**Le mardi du Pain bio est servi**

\*\* "Aide UE à destination des écoles"

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 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. 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'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.