

École maternelle Anne Frank

Mois de Novembre

lundi 02	mardi 03	mercredi 04 ALSH	jeudi 05	vendredi 06 Menu végétarien	lundi 09	mardi 10	mercredi 11 ALSH	jeudi 12	vendredi 13 Menu végétarien
betteraves 12	endive salade verte 12	saucisson 8	concombres vinaigrette 12	velouté de poireaux 7	macédoine de légumes 12	carottes râpées 12		pâté de campagne 1+3+7+8	tourin à la tomate 1
steak haché	escalope de poulet	poisson pané frais 1+3+4+8	blanquette de veau 1+3+7	ravioli aux six légumes gratinés 1+3+7+9	parmentier de canard 7	plein filet de colin 4		tortellinis de bœuf 1+3+9	nuggets de blé mayonnaise 1+3+4+6+7+9+10+14
frites fraîches	gratin de chou-fleur 7	haricots verts 7	riz 1+7	sauce tomate	salade feuilles de chêne 12	gratin de pommes de terre et brocolis 1+7	FÉRIÉ	sauce tomate fromage râpé 7	carottes vichy
fruit de saison*	yaourt fermier sucré 7	petits suisses aux fruits 7	fromage* 7	mousse au chocolat 1+3+6	fruit de saison*	tarte aux pommes bio 1+3+6+7+8+11		cocktail de fruits biscuit* 1+3+7+8	fromage blanc sucré 7
		goûter compote berlingot biscuit* 1+3+7+8							
lundi 16	mardi 17	mercredi 18 ALSH	jeudi 19	vendredi 20 Menu végétarien	lundi 23	mardi 24	mercredi 25 ALSH	jeudi 26 Menu végétarien	vendredi 27
betteraves crues râpées 12	taboulé 1+12	velouté de poireaux 7	friand au fromage 1+3+6+7+8	potage de légumes	céleri rémoulade 10	soupe d'épinard à la crème 7	concombre à la crème 7	œuf mayonnaise 3+10	chou blanc, chou rouge en salade 12
coquillettes 1 carbonara 7	rôti de veau	chipolatas	poisson frais 4	tortilla au fromage 3+7	escalope de poulet	poisson frais façon meunière 1+3+4+8	émincé de porc au miel sauce soja 6	couscous de légumes	bœuf à la hongroise
	haricots beurre 6+7+9	lentilles 1	gratin de potiron et patate douce 7	potatoes	petits pois, carottes	gratin de pomme de terre courgette 7	poêlée maraîchère 7+9	semoule 1	riz 1
yaourt fermier vanille 7	fromage* 7	flan nappé au caramel 7	yaourt au lait entier sucré 7	fruit de saison*	fromage* 7	yaourt brassé aux fruits 7	tarte aux pommes 1+3+7	fromage* 7	beignet au chocolat 1+3+5+6+7+8
	fruit de saison*	goûter fruit*			compote de pomme		goûter fruit*	fruit de saison*	
		pain 1, fromage 7					pain 1, chocolat		

Fait maison	codification allergène	codification allergène	codification allergène
Produit fermier	1 gluten	6 soja	11 graine de sésame
Produit bio	2 crustacé	7 lait	12 anhydride sulfureux
Produit local	3 œuf	8 fruit à coque	13 lupin
Produit surgelé	4 poisson	9 céleri	14 mollusque
*Selon arrivage	5 arachide	10 moutarde	

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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque). Seuls les allergènes entrant dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des oeufs. Les menus affichés sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.