

Les menus des restaurants scolaires maternelle et élémentaire

Octobre 2020



Lundi 05 octobre

Carottes râpées aux raisins 12
Jambon
Coquillettes 1
Fromage* 7
Fruit de saison*

Mardi 06 octobre

Rillettes de thon 3+7+10+4
Rôti de bœuf
Haricots verts 7
Petits suisses au chocolat 7

MENUS ALSH

Mercredi 07 octobre

Coupelle de volaille 3
Cuisse de poulet
Petits pois, carottes 7
Fromage* 7
Fruit de saison*

Jeudi 08 octobre

Soupe à l'oignon (croûtons/râpé) 1+7
Poisson frais* à la tomate
Riz
Yaourt fermier sucré 7

Vendredi 09 octobre

Menu végétarien
Salade coleslaw 3+7+10
Torsades 1
Boulettes de soja
tomate/basilic 6
Fromage* 7
Fruit de saison*

Goûter

Compote* + biscuit* 1+3+7+8



Semaine "du goût et des couleurs"

Lundi 12 octobre

"orange"

Miettes de surimi sauce cocktail
4+14+3+10+7

Escalope de dinde à la viennoise 1
Carottes Vichy



Mimolette 7

Orange



Mardi 13 octobre

"vert"

Guacamole maison 7

Raviolis ricotta épinard bio
à la crème 1+7

Compote*

Gâteau à la pomme 1+3+7+8

Mercredi 14 octobre

"rouge"

Tourin à la tomate 1

Chili con carne 6

Fromage blanc
à la confiture de fraises 7

Goûter
Pomme rouge+pain 1+babybel bio 7

jeudi 15 octobre

"jaune"

Mais et tomates

Escalope de poulet du Sud-Ouest
crème curry 7
Gratin dauphinois 3+7

Emmental 7



Crème dessert vanille 7

Vendredi 16 octobre

"Multi couleurs"

Betteraves en petits dès

Poisson frais*
sauce tomate 4
Riz basmati

Yaourt Basque à la pomme
et potiron 7

Eclair au chocolat 1+3+7+8

PRODUIT FERMIER
PRODUIT BIO
PRODUIT SURGELÉ
PRODUIT LOCAL
PRODUIT MAISON
* SELON ARRIVAGE
** MATERNELLE ** ÉLÉMENTAIRE

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coque
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œuf	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachide	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

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, crustacés, oeuf, poissons, arachide, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

L'ensemble des plats servis dans les restaurants scolaires sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.