




























MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2024-

Semaine du 04 Novembre au 08 Novembre 2024

 Label rouge
   Origine EU
  Produits Bio
  Fait Maison
  Viande origine france

| | Lundi | Mardi Végétarien | Mercredi centre de loisir | Jeudi: | Vendredi |
|-----------------|--|---|---|--|--|
| ENTRÉE | Laitue bio mozzarella (7,10)   | Velouté de Lentilles Corail bio (10)   | | salade de Betteraves bio Mimosa (10,3)   | Mortadelle et Radis  |
| PLAT | Jambon blanc et petit beurre (1)   | sauce Italienne et Parmesan (1,9,7)  | Couscous aux Boulettes de Boeuf bio (1,3,9)    | Escalope de Poulet aux champignons (1,7)   | Blanquette de Colin aux crevettes (1,2,7,4)  |
| ACCOMPAGNEMENT | Pommes de terre bio rissolées (5)   | Macaronis bio (1,7,3)   | Semoule et Légumes bio Couscous (1,9,7,3)   | Les Haricots verts bio sautés à l'ail (7)   | Riz basmati bio (7)   |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt nature bio sucré | Crème dessert vanille bio  | Fromage blanc bio nature | Eclair Chocolat | Assortiment de fromage |
| DESSERT | Biscuit bio  | Clémentine bio  | Dessert : Fruit bio Goûter : crepes, fruits,confiture,nutella | Fruit de saison bio  | Melon jaune bio  |

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten /2 crustacés/3 oeufs/4 poisson/5 arachides/ 6 soja /7 lait /8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2024



Label rouge



Origine EU
Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

Semaine du 12 Novembre au 15 Novembre 2024

| | Lundi | Mardi Végétarien: | Mercredi centre de loisir | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|-------|--|--|--|--|
| ENTRÉE | | Carottes rapées bio et pois chiches bio (10)   | coeur de Laitue emmental (7,10,1)  | Velouté de champignons bio (7)   | Pizza mozzarella (1,7,5)  |
| PLAT | | Raviolis bio frais de Légumes (1,7,3)    | Rougail de Saucisses (1,5)   | Rôti de Dinde bio au jus (7,3,1,9,10)    | plein filet poisson blanc meunière et citron (1,7,4) |
| ACCOMPAGNEMENT | | sauce Basilic  | Riz bio créole (7)   | gratin dauphinois (7,3,1)  | Carottes bio persillées (7)   |
| PRODUIT LAITIER | | fromage blanc sucré | petit filou au Fruits bio  | Assortiment de fromage | Glace |
| DESSERT | | Poire bio  | Fruit bio de saison  Goûter : pain au lait,lingotin, fruit | Raisin blanc bio et biscuit bio  | Fruit de saison bio  |

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten /2 crustacés/3 oeufs/4 poisson/5 arachides/ 6 soja /7 lait /8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2024































Semaine du 18 Novembre au 22 Novembre 2024



Origine EU
Label rouge



Produits Bio
Fait Maison
Viande origine France

| | Lundi | Mardi Végétarien | Mercredi : centre de loisir | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|---|---|---|---|
| ENTRÉE | Batavia bio vinaigrette (10)   | Velouté de Potimarrons bio (7)   | Tomates bio vinaigrette (10)  | Chou blanc bio façon cocktail (10,1)   | Rosette de Lyon et petit beurre |
| PLAT | Emincé de Veau financière et sa bouchée (1,3,7)   | Oeufs à la coque et son gressin (1,3)  | blanc de Poulet aux champignons (1,7,3,10,9)   | duo Chipolatas et Merguez   | dos de Colin Matelotte (7,1,2)  |
| ACCOMPAGNEMENT | Riz Basmati bio (7)   | Purée de pommes de terre (7)   | Torsades bio (1,7,3)   | Haricots verts bio sautés à l'ail   | Pommes de terre bio persillées (7,1,3)   |
| PRODUIT LAITIER | Yaourt aromatisé (assortiment) | Petit fillou chocolat | Crème dessert vanille bio  | Yop à la fraise bio  | Assortiment de fromage |
| DESSERT | Fruit bio saison  | Fruit de saison bio  | Dessert: Fruit de saison bio Gouter : Brioche à tête, fruit, petit fillou | Cookies | Ananas bio chantilly (7)  |

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015,


































Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :

1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages

MENU RESTAURANT SCOLAIRE NOVEMBRE 2024-

Semaine du 25 Novembre au 29 Novembre 2024

 Label rouge
  Origine EU
  Produits Bio
  Fait Maison
  Viande origine france

| | Lundi | Mardi Végétarien: | Mercredi centre de loisir | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|--|---|---|--|---|
| ENTRÉE | salade Sucrine bio croustons et emmental (7,10)   | | salade Betteraves bio vinaigrette (10)   | | velouté de légumes d'automne bio (7)   |
| PLAT | Haut de Poulet bio grillé    | Couscous végétarien (3,1,7,9,10)  | sauté de Veau aux olives (1,7,3,9,10)    | La Bolognaise ou La Carbonara (1,3,7)    | Filésime de Colin meunière et citron (1,4,3,7)  |
| ACCOMPAGNEMENT | Haricots blancs bio à la tomate   | Semoule couscous bio et Légumes couscous (1,7,3)   | Riz bio créole (7)   | Les Tagliatelles bio (1,3,7)   | Carottes bio sautées à l'ail (7)   |
| PRODUIT LAITIER | dessert Liègeois bio  | Yaourt bio nature saveur vanille  | Flan bio nappé caramel bio et biscuit  | Fondant Chocolat et chantilly (1,7,3) | Assortiment de fromage |
| DESSERT | Clémentine bio  | Fruits de saison bio et biscuit bio  | Dessert : Fruit de saison Goûter : brioche tranchée nuttella, fruits, laitage | Melon jaune bio  | Glaces |

Conformément au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, en vigueur au 1er juillet 2015, Nous vous rappelons que les denrées qui vous sont livrées sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes :
1 gluten / 2 crustacés / 3 oeufs / 4 poisson / 5 arachides / 6 soja / 7 lait / 8 fruits coque / 9 cèleri / 10 moutarde / 11 graines sésame / 12 anhydride sulfureux et sulfites / 13 lupin / 14 mollusques, Les menus sont susceptibles de modification selon les arrivages