



MENUS du 7 octobre au 22 novembre 2024



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.
En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
Lundi 07/10 Serge	Concombres BIO	Sauté de dinde façon basquaise	Kneflès	Fromage bio	Compote bio
Mardi 08/10 	Betteraves et pois chiches bio	Paleron de boeuf cuisson basse T°	Carottes à la paysanne	Petit filou au chocolat	Tarte aux pommes maison
Jeudi 10/10 Ghislain	Crudités variées et dès de fromage	Petit épeautre BIO	Courgettes et tomates BIO	Fromage blanc	Poire locale
Vendredi 11/10 Firmin	Carottes râpées	Œufs durs béchamel	Gratin de chou-fleur/p-de-Terre	Fromage portion	Banane bio

	Menu AGRILocal				
Lundi 14/10 Juste	Lentilles locales et crudités	Bœuf bourguignon local viande HVE	Purée de P-de-Terre locales	Yaourt local aux fruits	Buffet de pommes locales
Mardi 15/10	Semaine du goût : Le chocolat				
	Pinsa romana	Rôti de veau aux champignons	Poêlée de champignons/pois gourmands	Tomme aux fleurs	Brownies maison
Jeudi 17/10 Baudoin	Soupe de lentilles portiron et aubergines	Dos d'églesin en croute chapelure noix et Panko	Riz sauvage	Fromage portion	Chocolat viennois
Vendredi 18/10 Luc	Panais râpé à la noisette	Plat du jour		Crème au chocolat maison	Fruit

	Menu Halloween				
Lundi 4/11 Charles	Velouté de courges	Saumon	Carottes vapeur	Livarot AOP	Donut halloween
Mardi 5/11 Sylvie	Scarole aux croustons	Choucroute garnie (knack locale)		Fromage blanc bio locale	Pomme cuite au cassis et chantilly
Jeudi 7/11 Carine	Bar à salades	Sots l'y laisse de poulet	Tortis	Fromage portion ou Yaourt	Raisin blanc
Vendredi 8/11 Geoffroy	Coleslaw maison	Panier feuilleté végétarien	Quinoa à la tomate	Petit suisse sucré	Poire au sirop

	Féié				
Lundi 11/11 Armistice					
Mardi 12 Christian	Chou rouge	Paëlla maison Poulet LR		Yaourt aux fruits local	Clémentine
Jeudi 14/11 Sidoine	Pâté en croute / salade	Brocolis à la carbonara		Brillât savarin IGP	Compote
Vendredi 15/11 	Duo de carottes et céleris Bio	Omelette au fromage	Gratin dauphinois	Fruits au sirop	Biscuit

Lundi 18/11 Aude	Endive au bleu	Sauté de veau marengo	Poêlée de légumes bio	Coulommiers	Mousse au chocolat
Mardi 19/11 Tanguy	Scarole	Tartiflette savoyarde (reblochon AOP)		Petit suisse aux fruits	Orange
Jeudi 21/11 	Poireaux vinaigrette/œuf dur	Spaghettis au pesto		Fromage blanc à la vanille	Pomme locale
Vendredi 22/11	Velouté de butternut ou crudités	Cœur de merlu MSC	Fondue de fenouil /Potatoes Star		Pastéis de nata

