



Restauration scolaire



21 octobre
au 15 novembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 21/10 au 25/10 (vacances scolaires) Goûter	Salade verte, dés d'emmental Steak haché, sauce provençale Courgette et pomme de terre Fruit de saison BIO Goûter Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *	Petit pois, maïs vinaigrette Gratin de ravioli épinard BIO Sauce aurore Saint Paulin BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Petit beurre (2/pers) / Compote à boire	Dos de saumon frais Sauce béarnaise Carotte Vichy Yaourt fermier BIO nature Fruit de saison BIO Goûter Barre de céréales / Fruit de saison	Chipolata de volaille Haricot blanc sauce tomate Kiri malin BIO Coupelle de fruits tropicaux Goûter Gauffre liégeoise / Fruit de saison	Betterave vinaigrette Riz cantonais végétarien (œuf, petit pois, oignon, riz basmati) Petit BIO nature Crème dessert vanille BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Prince chocolat / Fruit de saison
Semaine du 28/10 au 01/11 (vacances scolaires) Goûter	Parmentier thon et ratatouille à la Niçoise & Salade verte Yaourt brassé nature BIO Dessert de fruits BIO Goûter Moelleux nature / Jus de fruit	Pomelo Navarin d'agneau Poêlée de légumes Fruit de saison BIO Goûter Petit nature BIO * / Fruit de saison BIO *	Carotte râpée vinaigrette Saucisse végétale Lentille Fromage blanc BIO Fondant chocolat BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison	Poulet à la Basquaise Riz thaï Emmental BIO Fruit de saison BIO Goûter Pain au lait + barre chocolat / Yaourt à boire vanille	TOUSSAINT (FÉRIÉ)
Semaine du 04/11 au 08/11 Goûter	Jolie de bœuf, jus court Ratatouille, Blé Mimolette BIO Fruit de saison BIO Goûter Quatre-quart / Gourde à la banane	Potage poireaux, pdt (mater) Salade de pdt, herbe fraîche (elem) Mijoté de flageolet aux épices Yaourt nature BIO Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Cake fruit / Fruit de saison	Mijoté de veau façon grand-mère Purée de légumes Babybel Salade de fruits frais (pomme, clémentine) Goûter Crêpe au chocolat / Fruit de saison	Céleri agrume Gratin de teddy Cheese BIO (pâte fourrée au fromage) Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Mimolette BIO, pain * / Fruit de saison BIO *	Potage poireaux, pdt (elem) Salade de pdt, herbe fraîche (mater) Filet de Colin Poêlée de légumes Yaourt gourmand kiwi Goûter Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *
Semaine du 11/11 au 15/11 Goûter	ARMISTICE (FÉRIÉ)	Œuf mayonnaise Gratin de pomme de terre, carotte et potiron Salade verte Vache qui rit Fruit de saison BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *	Endive, pomme Sauté de dinde à l'ananas Penne Yaourt brassé framboise BIO Goûter Chausson aux pommes de notre boulanger / Fruit de saison	Champignon, Herbe fraîche Filet de Hoki, sauce aneth Riz Arlequin Fruit de saison BIO Goûter Edam BIO, pain * / Fruit de saison BIO *	Haricot vert, vinaigrette Quinoa aux légumes (Quinoa, lentille, petit pois, oignon, poivron rouge) Edam BIO Mousse au chocolat BIO MENU VÉGÉTARIEN Goûter Muffin / Yaourt à boire fraise framboise

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel.
NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

