



Restauration scolaire



18 novembre au 13 décembre

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 18/11 au 22/11	<p>Filet de Cabillaud, sauce beurre orange</p> <p>Poêlée champêtre (Haricot vert et beurre, tomate, champignon de Paris, aubergine)</p> <p>Emmental BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Prince chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Potage de légume vert (mater)</p> <p>Salade verte, vinaigrette (elem)</p> <p>Tomate farcie végétarienne</p> <p>Riz thaï</p> <p>Fromage frais fermier nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Petit beurre (2/pers) / Fruit de saison</p>	<p>Taboulé</p> <p>Pilon de poulet rôti, sauce miel</p> <p>Printanière de légumes</p> <p>Tarte Bourdaloue</p> <p>Goûter Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Potage de légume vert (elem)</p> <p>Salade verte, vinaigrette 'mater)</p> <p>Gnocchi à la Napolitaine</p> <p>Rondelé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Gauffre liégeoise / Fruit de saison</p>	<p>Pomelo</p> <p>Bœuf Stroganoff</p> <p>Pomme de terre rissolée</p> <p>Yaourt fermier BIO arôme citron</p> <p>Goûter Emmental BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 25/11 au 29/11	<p>Sauté d'agneau sauce paprika</p> <p>Penne aux légumes</p> <p>Babybel</p> <p>Crème dessert fermier BIO</p> <p>Goûter Cake fruit / Fruit de saison</p>	<p>Salade de carotte, ananas, coriandre</p> <p>Croq' végétal</p> <p>Petit pois, carotte</p> <p>Yaourt BIO nature au lait entier</p> <p>Compote BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Madeleine / Fruit de saison</p>	<p>Brandade de morue</p> <p>Salade verte</p> <p>Mini pavé d'affinois BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Crêpe au chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Thon, maïs</p> <p>Boulette de bœuf, sauce tomate</p> <p>Blé</p> <p>Fromage frais BIO nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Quatre-quart / Gourde à la banane</p>	<p>Endive, dès de fromage</p> <p>Spaghetti bolognaise végétarienne (carotte, emmental, haché végétalien, oignon, spaghetti)</p> <p>Riz à la vanille au lait de coco</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 02/12 au 06/12	<p>Betterave, vinaigrette</p> <p>Risotto de petit épeautre et petits légumes (petit épeautre, petit pois, carotte, emmental râpé, crème liquide...)</p> <p>Yaourt brassé framboise BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison</p>	<p>Fricassé de volaille à l'ancienne</p> <p>Haricot vert, pomme de terre vapeur</p> <p>Gouda BIO</p> <p>Compote BIO</p> <p>Goûter Moelleux nature / Jus de fruit</p>	<p>Champignon à la Grecque</p> <p>Sauté de veau, jus court</p> <p>Lentille</p> <p>Flan vanille nappé caramel BIO</p> <p>Goûter Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Carottes à la marocaine</p> <p>Gratin de curvi rigati potimarron BIO (pâte semi complète à base de potimarron)</p> <p>Petit BIO nature</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Pain au lait + barre chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Salade piémontaise</p> <p>Filet de colin, sauce provençale</p> <p>Poêlée villageoise (petit pois, maïs, champignon, poivron rouge, haricot beurre, aubergine)</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Gouda BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 09/12 au 13/12	<p>Potage tomate vermicelle (mater)</p> <p>Haricot rouge, maïs (elem)</p> <p>Nuggets de blé</p> <p>Pomme duchesse, ketchup</p> <p>Yaourt BIO brassé au lait entier à la banane mixée</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO / Galette bretonne</p>	<p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Epinard à la crème</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Palmiers (2/pers) / Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Curry végétarien (tomate concassée, chou-fleur, carotte, ail, oignon, curry, lait de coco,...)</p> <p>Riz long thaï</p> <p>Masdam BIO</p> <p>Mousse au chocolat BIO au lait de coco</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter Croissant pur beurre de notre boulanger / Fruit de saison</p>	<p>Potage tomate vermicelle (elem)</p> <p>Haricot rouge, maïs, vinaigrette (mater)</p> <p>Sauté de porc (sub : sauté de ainde)</p> <p>Purée de brocoli</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Muffin / Yaourt à boire fraise framboise</p>	<p>Lentille, féta, échalote</p> <p>Emincé de dinde</p> <p>Duo de carotte</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Goûter Masdam BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>

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.

