

Menus d'Octobre 2024

Repas conçus et produits par la restauration scolaire municipale
Tous les jours le pain servi aux enfants est issu de l'Agriculture Biologique
Viandes certifiées d'origine française

: Repas alternatif (sans viande, sans poisson), Loi EGalim (Etats Généraux de l'alimentation)

Semaine du 30/09 au 04/10

	LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	Carottes râpées	Betteraves	Salade composée	Céleri aux agrumes	Feuilleté au fromage
Plat	Bolognaise végétale	Bœuf au paprika	Paupiette	Poisson du jour	Sauté de porc charcutière
Accompagnement	Spaghettis	Purée de trois légumes	Gratin de courgettes et carottes	Brunoise de légumes	Beignets de salsifis
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Fruit bio	Crème glacée	Crème dessert bio	yaourt n/s bio	Fruit bio

Semaine du 07/10 au 11/10

	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	Salade fromagère	Tomates vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Tarte au fromage	Lentilles en salade
Plat	Poulet	Gratin végétal	Sauté de canard	Poisson du jour	Cordon bleu
Accompagnement	Frites	Salade verte	Petits pois	Blé aux petits légumes	Haricots verts
Laitage			Fromage		
Dessert	Crème dessert	Fruit bio	Pommes au four	Fruit bio	Pâtisserie

Semaine du 14/10 au 18/10

	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Salade composée	Rosette cornichon	Maquereau à la moutarde	Concombre bio	Betteraves à la crème
Plat	Sauté de dinde	Chipolatas/ Merguez	Boulettes de bœuf sauce tomate	Poisson	Tagliatelles végétales
Accompagnement	Courgettes bio	Purée de pommes de terre	Haricots beurre	Boullgour aux épices	Gruyère
Laitage	Fromage		Fromage		
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Fruits au sirop	Crème dessert bio	Fruit bio

Semaine du 21/10 au 25/10 : Accueil de loisirs

	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	Salade Coleslaw	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de tomates	Taboulé	Toast de camembert
Plat	Tajine de volaille	Blanquette de veau	Steak de céréales	Poulet	Poisson
Accompagnement	Légumes/semoule	Pommes persillées	Poêlée de légumes	Gratin de choux fleurs	Riz
Laitage			Fromage		
Dessert	Flan caramel bio	Fruit bio	Fruit bio	Compote bio	Yaourt aux fruits bio

Semaine du 28/10 au 01/11 : Accueil de loisirs

	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
Entrée	Potage et croûtons	Surimi et risetti	Carottes Râpées	Salade de riz	Férié
Plat	Cordon bleu	Brochette de poisson	Rôti de porc	Lasagne végétale	
Accompagnement	Frites	Julienne de légumes	Purée	salade verte	
Laitage		Fromage	Fromage		
Dessert	Crème dessert	Fruit bio	Pâtisserie	yaourt n/s bio	

Le risque est réputé constant qu'une ou plusieurs causes de force majeure (défaut total ou partiel de livraison, déficience qualitative de tout ou partie des produits ou d'un lot de livraison, empêchement de nature climatique, etc...) peut ou peuvent justifier au dernier moment la modification d'un menu annoncé, sans qu'il soit possible d'en informer préalablement les écoles, la direction du centre de loisirs ou les familles".

Pour les e+A16:F43n enfants dont la famille a présenté un certificat de pathologie de type diabétique, il est prévu de proposer à l'enfant un supplément ou un complément d'aliment de source glucidique, à chaque fois que le profil diététique du menu du jour rend cette mesure souhaitable ou nécessaire.