

Menus de Novembre 2024

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 04/11 au 08/11 : La semaine des p'tits et p'tites chef(fe)s (Menu inspiré des envies des enfants)

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
Entrée	Rosette cornichons	Potage choux-fleurs et à la vache qui rit	Concombre à la crème	Surimi Mayonnaise	Betteraves bio
Plat	Jambon	Palet végétal	Hamburger	Saumon	couscous poulet/merguez
accompagnement	Coquillettes gruyère	Haricots beurre	Frites	Carottes à la crème	Semoule
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	île flottantes	Kiwi bio	Fromage blanc éclats de chocolat	Fondant chocolat	Bananes bio

Semaine du 11/11 au 15/11

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
Entrée	Férié	Salade de quinoa	Céleri Mayonnaise	Macédoine	Crème Dubarry
Plat		Poulet aux épices	Poisson	Gratin de pâtes	Sauté de bœuf
accompagnement		Brocolis	Julienne de légumes	Légumineuses	Petits pois
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert		Fruit bio	Pâtisserie	Fruit bio	Compote bio

Semaine du 18/11 au 22/11

	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Entrée	Choux blancs à l'indienne	Salade composée	Œufs mayonnaise	Salade de lentilles	Rosette et cornichons
Plat	Chipolatas	Sauté de veau	Poisson meunière	Tartiflette végétale	Sauté de dinde
accompagnement	Purée de 3 légumes	Carottes bio	choux-fleurs	salade verte	Courgettes sautées à l'ail
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Fruits au sirop

Semaine du 25/11 au 29/11

	LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Entrée	Salade Coleslaw	Taboulé	Toast au chèvre et miel	Potage de légumes	Betteraves bio
Plat	Poulet	Gratin de pommes de terre et fèves	Pané de dinde	Poisson du jour	Tajine de mouton
accompagnement	Riz Pilaf	Sauce tomate	Haricots verts	Brunoise de légumes	Légumes couscous et semoule
Laitage	Fromage				Fromage
Dessert	Fruit Bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Fromage blanc bio	Compote 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 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.