

Menus de NOVEMBRE 2022

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)

				CUEIL DE LOISIR	
	LUNDI 31	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
Entrée	Salade composée		Surimi mayonnaise	Feuilleté au fromage	Betteraves à la crème
Plat	Paupiette		Cordon bleu	Poisson du jour	Boulettes de bœuf
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Férié	Poêlée de légumes	Riz	Haricots beurre
Laitage					Fromage
Dessert	Fruit bio		Fromage blanc bio	Fruit bio	Fruits au sirop
Semaine du 07/11 au 11/11					
	LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Entrée	Salade composée	Salade d'Asie	Céleri mayonnaise	Macédoine	
Plat	Canard à l'orange	Poulet aux épices	Poisson	Gratin de pâtes	
Accompagnement	Brocolis	Petits pois	Julienne de légumes	Légumineuses	Férié
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Compote bio	Fruit bio	Pâtisserie	Fruit bio	
			du 14/11 au 18/1		
	LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Entrée	Chou blanc à l'Indienne	Salade composée	Pamplemousse	Salade de lentilles	Terrine de légumes
Plat	Chipolatas	Sauté de veau	Poisson meunière	Tartiflette végétale	Sauté de dinde
Accompagnement	Purée de 3 légumes	Carottes bio	Chou-fleur	Salade verte	Beignets de salsifis
Laitage		Fromage			
Dessert	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Crème dessert bio	Fruit bio	Fruits au sirop
Semaine du 21/11 au 25/11					
	LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Entrée	Salade Coleslaw	Taboulé	Toast au chèvre et miel	Potage potiron	Betteraves bio
Plat	Poulet	Gratin de pommes de terre et fèves	Pané de dinde	Poisson du jour	Tajine
Accompagnement	Frites	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
Semaine du 28/11 au 02/12					
	LUNDI 28	MARDI 29	MERCREDI 30	JEUDI 01	VENDREDI 02
Entrée	Carottes râpées	Mousse de foie	Potage bio	Salade de perles aux légumes	Feuilleté
Plat	Spaghettis	Poisson du jour	Cordon bleu	Sauté de porc charcutière	Boulettes végétales
Accompagnement	Bolognaise	Boulgour aux épices	Courgettes	Haricots beurre	Printanière de légumes
Laitage			Fromage		Fromage
Dessert	Fruit bio	Fromage blanc bio	Fruit bio	Yaourt n/s bio	Pâtisserie

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.