

Menus de Novembre 2023

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 06/11 au 10/11					
	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
Entrée	Salade composée	Potage de légumes bio	Surimi Mayonnaise	Feuilleté au fromage	Betterave à la crème
Plat	Paupiette	Palet végétal	Cordon bleu	Poisson du jour	Boulettes de bœuf
Accompagnement	Pommes de terre persillées	Flageolets à la tomate	Poêlée de légumes	Riz	Haricots verts
Laitage		Fromage			Fromage
Dessert	Fruit bio	Fruits au sirop	Fromage blanc bio	Fruit bio	Crème dessert bio
Semaine du 13/11 au 17/11					
	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Entrée	Salade composée	Salade d'Asie	Céleri Mayonnaise	Macédoine	Crème Dubarry
Plat	Canard à l'orange	Poulet aux épices	Poisson	Gratin de pâtes	Sauté de bœuf
Accompagnement	Brocolis	Petits pois	Julienne de légumes	Légumineuses	Frites
Laitage		Fromage		Fromage	
Dessert	Petit suisse bio	Fruit bio	Pâtisserie	Fruit bio	Compote bio
Semaine du 20/11 au 24/11					
	LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Entrée	Choux blanc 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 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 27/11 au 01/12					
	LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 01
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	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.

