

MENUS SCOLAIRES DU 20 NOVEMBRE AU 1 DÉCEMBRE 2017

lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	mercredi 22 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
Bouillon de légumes aux vermicelles Poulet rôti aux herbes Duo de haricots vets BIO et de haricots beurre Yaourt aux fruits Fruit de saison BIO	Salade de lentille à l'échalote Rôti de porc / Rôti de dinde aux pruneaux Julienne de légumes Yaourt BIO à la vanille Fruit de saison	Salade de maïs BIO et haricots rouges Penne BIO à la sauce tomate et à l'emmental Fromage à tartiner Gâteaux au yaourt aux pépites de chocolat	Salade verte BIO Quenelle de brochet sauce aurore Riz BIO Mimolette Fruit de saison	Chou rouge râpé à la vinaigrette Émincé de bœuf crème et champignons Brocolis BIO persillés Fromage en coque de cire Crêpe au chocolat
Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Fruit de saison	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Fruit de saison	Pain d'épice Compote BIO	Baguette BIO viennoise Barre de chocolat Lait	Baguette à la levure BIO Fromage à tartiner Jus de pomme
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	mercredi 29 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Carottes BIO râpées à la vinaigrette Aiguillette de poulet au miel Haricots plats persillés Coulommier Ile flottante	Endives aux pommes Filet de truite crème et échalote Blé BIO Yaourt brassé Tarte à la cerise	Salade de betteraves BIO Blanquette de veau ménagère Carottes persillées Fromage blanc BIO Fruit de saison BIO	Œuf dur BIO à la mayonnaise Paëlla végétarienne au riz BIO Saint-Nectaire Fruit de saison BIO	Taboulé (semoule BIO) Tajine de poulet Label rouge aux navets Salsifis persillés Petit suisse BIO Fruit de saison BIO
Baguette viennoise BIO aux pépites de chocolat Fruit de saison BIO	Baguette aux céréales BIO Pâte à tartiner Jus de pomme	Barre bretonne Cocktail de fruits	Baguette à la levure Miel Lait	Baguette aux céréales Confiture Fruit de saison BIO

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.

Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

