

# MENUS SCOLAIRES DU 6 AU 17 NOVEMBRE 2017

lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	mercredi 8 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Macédoine à la mayonnaise	Soupe de potimarron	Salade de betteraves <b>BIO</b>	Carottes râpées <b>BIO</b> à la vinaigrette	Salade de pommes de terre <b>BIO</b>
Raviolis aux légumes	Filet de Hoki <b>MSC</b> meunière	Lasagne à la bolognaise <b>BIO</b>	Escalope de poulet au curry	Gigot de dinde
Fromage à tartiner	Riz <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Brocolis persillés	Choux fleurs <b>BIO</b> persillés
Compote de pomme <b>BIO</b>	Camembert	Fruit de saison <b>BIO</b>	Fromage à tartiner	Petit suisse nature
Baguette viennoise <b>BIO</b>	Baguette <b>BIO</b> aux fruits secs	Pain au lait	Baguette viennoise <b>BIO</b> aux pépites de chocolat	Baguette aux céréales <b>BIO</b>
Pâte à tartiner	Confiture d'abricot	Barre chocolat	Compote de pomme <b>BIO</b>	Confiture
Jus d'orange	Lait	Fruit de saison <b>BIO</b>		Jus de pomme

MENU  POUR LA PLANETE

lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	mercredi 15 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Œuf dur <b>BIO</b> à la mayonnaise	Choux blancs à la vinaigrette	Salade verte <b>BIO</b>	Salade de maïs <b>BIO</b>	Saucisse de volaille
Sauté de veau au paprika	Escalope de poulet à la crème	Sauté de bœuf à la mexicaine	Nuggets <b>végétariens</b>	Colombo de poisson
Semoule <b>BIO</b>	Poêlée de légumes ( brocolis, carottes, navets, champignons)	Carottes persillées <b>BIO</b>	Haricots verts persillés <b>BIO</b>	Purée de pomme de terre <b>BIO</b>
Fromage ail et fines herbes	Saint-Paulin	Yaourt brassé à la vergeoise	Yaourt à la fraise <b>au soja</b>	Brie <b>BIO</b>
Fruit de saison	Beignet au chocolat	Fruit de saison	Fruit de saison <b>BIO</b>	Flan nappé de caramel <b>BIO</b>
Baguette aux céréales <b>BIO</b>	Baguette à la levure <b>BIO</b>	Brioche tranchée	Baguette aux céréales <b>BIO</b>	Baguette viennoise <b>BIO</b>
Confiture	Pâte à tartiner	Jus d'orange	Fromage à tartiner	Confiture
Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison <b>BIO</b>	Compote

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.



# MENUS SCOLAIRES DU 6 AU 17 NOVEMBRE 2017

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