






# MENUS SCOLAIRES DU 19 AU 30 NOVEMBRE 2018

lundi 19 novembre 2018	mardi 20 novembre 2018	mercredi 21 novembre 2018	jeudi 22 novembre 2018	vendredi 23 novembre 2018
Sardine au citron	Pamplemousse	Oeuf dur <b>BIO</b> à la vinaigrette	Salade verte <b>BIO</b>	Soupe de lentilles corail
Boeuf bourguignon	Tajine de poulet au citron	Pizza aux champignons	Raviolis au boeuf	Dos de colin à la sauce tomate
Riz <b>BIO</b>	Semoule <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Yaourt au soja à la fraise	Petits pois aux oignons
Yaourt <b>BIO</b> à la framboise	Reblochon	Yaourt brassé nature	Fruit de Saison <b>BIO</b>	Fromage à tartiner
Fruit de Saison <b>BIO</b>	Compote pomme / fraise	Fruit de Saison <b>BIO</b>		Crème dessert chocolat/noisette
Baguette à la levure <b>BIO</b>	Baguette aux céréales <b>BIO</b>	Fruit de Saison <b>BIO</b>	Baguette viennoise <b>BIO</b>	Baguette à la levure <b>BIO</b>
Miel	Confiture	Barre marbrée	Pâte à tartiner	Pâte à tartiner
Fruit de Saison	Lait		Jus d'orange	Compote

## MENU ORANGE

lundi 26 novembre 2018	mardi 27 novembre 2018	mercredi 28 novembre 2018	jeudi 29 novembre 2018	vendredi 30 novembre 2018
Salade de pommes de terre <b>BIO</b> , œufs <b>BIO</b> et cornichons	Pamplemousse <b>BIO</b>	Salade verte <b>BIO</b>	Oeuf dur <b>BIO</b> à la mayonnaise	 Soupe de potiron
Aiguillettes de poulet à l'estragon	Jambon de porc <b>Label Rouge</b> / Jambon de dinde	Penne <b>BIO</b> à la bolognaise	Gratin de choux-fleurs et pommes de terre au cheddar	 Steak de thon
Haricots verts <b>BIO</b> persillés	Purée de pomme de terre <b>BIO</b>	Fromage blanc <b>BIO</b>	Yaourt aux fruits	 Carottes persillées <b>BIO</b>
Édam	Camembert <b>BIO</b>	Fruit de Saison <b>BIO</b>	Fruit de Saison <b>BIO</b>	 Mimolette
Mousse au chocolat	Compote pomme / banane			 Orange
Baguette viennoise <b>BIO</b>	Baguette à la levure <b>BIO</b>	Muffin aux pépites de chocolat	Baguette aux céréales <b>BIO</b>	Baguette <b>BIO</b> aux fruits secs
Miel	Pâte à tartiner	Fruit de Saison <b>BIO</b>	Confiture	Confiture
Jus d'orange	Fruit de Saison <b>BIO</b>		Lait	Fruit de Saison

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.**