

MENUS SCOLAIRES DU 5 AU 16 NOVEMBRE 2018

lundi 5 novembre 2018	mardi 6 novembre 2018	mercredi 7 novembre 2018	jeudi 8 novembre 2018	vendredi 9 novembre 2018
Macédoine à la mayonnaise Raviolis aux légumes Fromage à tartiner Purée de pomme BIO	Taboulé (avec semoule BIO) Cuisse de poulet rôti aux herbes Haricots plats persillés Petit suisse nature Fruit de Saison BIO	Salade verte BIO Boeuf aux carottes BIO et pommes de terre BIO Fromage Blanc Nature BIO Fruit de Saison BIO	Soupe de carottes au fromage Filet de loup Torsades BIO Emmental Fruit de Saison BIO	Salade de maïs BIO Sauté de dinde sauce américaine Choux-fleurs BIO persillés Saint-paulin Crème dessert au caramel BIO
Baguette à la levure BIO Confiture Fruit de saison	Baguettes aux céréales BIO Pâte à tartiner Lait	Pain au lait Barre chocolat Fruit de Saison BIO	Baguette viennoise BIO Confiture Compote BIO	Baguette à la levure BIO Fromage à tartiner Jus d'orange
lundi 12 novembre 2018	mardi 13 novembre 2018	mercredi 14 novembre 2018	jeudi 15 novembre 2018	vendredi 16 novembre 2018
Endives à la vinaigrette Couscous BIO de légumes Tomme grise Fruit de Saison	Bouillon de légumes aux vermicelles Sauté de boeuf Boulgour BIO Yaourt nature BIO Fruit de Saison BIO	Salade de betteraves BIO Saucisses de volaille Haricots coco à la provençale Camembert BIO Compote pomme poire BIO	Carottes râpées BIO à la coriandre Sauté de porc / Rôti de dinde sauce charcutière Brocolis BIO persillés Fromage ail et fines herbes Tarte Normande	Pizza au fromage Filet de Hoki MSC meunière Carottes persillées BIO Yaourt aux fruits Fruit de Saison
Baguette viennoise BIO Pâte à tartiner Jus d'orange	Baguette BIO aux fruits secs Confiture Fruit de Saison	Petits-beurre Fruit de saison BIO	Baguette aux céréales BIO Confiture Fruit de Saison	Baguette à la levure BIO Miel 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.

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