

# Menus de la restauration scolaire

Mois de

**NOVEMBRE**

**2022**

|                 |                | du 31                            | au 4 | du 7 | au 11 | du 14 | au 18 | du 21 | au 25 | du 28 | au 2 |  |
|-----------------|----------------|----------------------------------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|------|--|
|                 | Thème          | <b>CENTRE DE LOISIRS</b>         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
| <b>Lundi</b>    | Hors d'œuvre   | CELERI RAVE BIO                  |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Plat principal | POULET BBC ROTI                  |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Garniture      | FRITES ( mat pommes dauphines)   |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Fromage        | YAOURT BIO LOCAL                 |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Dessert        | BANANES                          |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Thème          | <b>CENTRE DE LOISIRS</b>         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
| <b>Mardi</b>    | Hors d'œuvre   | SALADE D'ENDIVES ET NOIX         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Plat principal | <b>FERIE</b>                     |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Garniture      | RIZ BIO ET HARICOTS VERTS BIO    |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Fromage        | MORBIER AOP                      |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Dessert        | KIWI BIO                         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Thème          | <b>CENTRE DE LOISIRS</b>         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
| <b>Mercredi</b> | Hors d'œuvre   | POMME DE TERRE EN SALADE ET MAIS |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Plat principal | SAUTE DE VEAU MARENGO            |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Garniture      | PETITS POIS CAROTTES BIO         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Fromage        | CHEVRE BIO LOCAL                 |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Dessert        | POMMES BIO                       |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Thème          | <b>CENTRE DE LOISIRS</b>         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
| <b>Jeudi</b>    | Hors d'œuvre   | POTAGE BIO                       |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Plat principal | SAUCISSE AUX HERBES BBC          |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Garniture      | PUREE                            |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Fromage        | COMTE AOP                        |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Dessert        | ORANGE                           |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Thème          | <b>CENTRE DE LOISIRS</b>         |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
| <b>Vendredi</b> | Hors d'œuvre   | CONCOMBRE BIO A LA MENTHE        |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Plat principal | POISSON DU MARCHÉ                |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Garniture      | SEMOULE BIO / RATATOUILLE        |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Fromage        | PETIT FILOU BIO                  |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |
|                 | Dessert        | POIRE BIO                        |      |      |       |       |       |       |       |       |      |  |

Conformément au règlement N°1169/2011 (règlement INCO), les plats peuvent contenir des allergènes : gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Les menus sont élaborés principalement à partir de produits frais et locaux et sont conformes aux GEMRCN et PNNS4. Un menu végétarien est proposé chaque semaine en application de la loi Egalim.