





















Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 18 au 22 novembre 2024

| DATE | DÉJEUNER | | | | |
|--|--|---|---|---|---------------------------|
| LUNDI Menu élaboré par des élèves de l'école Jules Ferry | Mâche et betteraves  vinaigrette Macaronis  à la carbonara Tome noire Crêpe au chocolat Goûter : Baguette, confiture, fruit  | | | | |
| MARDI Menu élaboré par des élèves de l'école des docteurs Lanos | Frisée à la mozzarella et vinaigre balsamique Hachis parmentier Fromage blanc nature Compote pomme-banane Goûter : Baguette viennoise pépites de chocolat, beurre, fruit  | | | | |
| MERCREDI | Rillettes Blanc de poulet  au jus Brocolis  à la crème Yaourt  aromatisé au citron Fruit de saison  Goûter : Chouquettes, yaourt à boire | | | | |
| JEUDI | Salade de pommes de terre colorées (pommes de terre  , poivrons, concombre vinaigrette) Omelette  Ratatouille Fromage Fruit de saison  Goûter : Yaourt nature, banane  | | | | |
| VENDREDI | Carottes fraîches  râpées vinaigrette à l'orange Filet de hoki  beurre blanc Riz  créole Fromage Ananas au sirop Goûter : Baguette, barre de chocolat, fruit  | | | | |
| | Produits laitiers | | Fruits et légumes crus | | Féculents et légumes secs |
| | Viandes, poissons, œufs | | Fruits et légumes cuits | | Matières grasses |
| | Produits sucrés |  | Produits issus agriculture biologique  | Produits label rouge | |
| |  | Produits issus pêche éco-responsable | |  | Menu végétarien |

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.