

MENUS DES ÉCOLES

Octobre - novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28 oct. au 01 nov.	Poisson à la napolitaine Galette de céréales Purée Crécy Brie Fruit Goûter : compote, pain, miel	Chou-fleur vinaigrette Escalope de volaille à la crème Boulettes chèvre miel Pâtes Yaourt aromatisé Goûter : fruit, lait, mini roulé	Repas végétarien Céleri rémoulade Chili sin carne (haricots rouge, maïs) Riz Montcadi Fruit Goûter : jus de fruits, brioche, confiture	Emincé de radis vinaigrette Sauté de boeuf aux oignons Feuilleté de poisson Printanière de légumes Fromage blanc sucré Goûter : fruit, pain, fromage	FERIE
Du 04 nov. au 08 nov.	Betteraves vinaigrette Blanquette de poisson Croustillant au fromage Pommes vapeur Fruit Goûter : fruit, brioche, pâte à tartiner	Repas végétarien Tarte aux légumes (julienne de légumes) Salade verte Cantal Flan nappé au caramel Goûter : jus de fruits, pain, fromage	Salade de maïs et blé Poulet rôti Oeuf dur sauce mornay Carottes à la crème Les Fripons Goûter : fromage blanc, fruit, biscuit Palmier	Repas végétarien Penne à la bolognaise de légumes Emmental Fruit Goûter : fruit, pain, confiture	Chou blanc aux raisins secs Sauté de veau Marengo Filet de poisson sauce crème Poêlée de légumes Eclair au chocolat Goûter : yaourt, gaufre, compote
Du 11 nov. au 15 nov.	FERIE	Betteraves vinaigrette Sauté de boeuf aux champignons Sauté de poisson sauce crème Pommes sautées Yaourt Goûter : fruit, pain, confiture	Repas végétarien Potage de haricots verts Gratin de pommes de terre au fromage Salade verte Fruit Goûter : compote, lait, biscuit	Repas végétarien Carottes râpées vinaigrette Lasagnes de légumes (épinards, julienne) Comté Fruit Goûter : fruit, pain, miel	Sauté de dinde au curry Omelette à la sauce tomate Purée de courgettes Gouda Fruit et biscuit Goûter : sirop, yaourt, madeleine
Du 18 nov. au 22 nov.	Saucisse de Toulouse Knack de blé Printanière de légumes Brie Fruit Goûter : fruit, yaourt, biscuit petit exquis	Repas végétarien Salade de chou blanc Flan de légumes (carottes, épinards et oeuf) Saint Nectaire Gâteau de semoule Goûter : jus de fruits, pain, fromage	Demi pomelos Rôti de veau Poisson meunière Pennes Camembert Goûter : compote, petit suisse, sablé	Repas végétarien Quiche au fromage Salade verte Fromage blanc Banane Goûter : sirop, brioche, pâte à tartiner	Carottes râpées au jus de citron Dos de colin à la sauce mexicaine Steak haché à la sauce tomate Riz pilaf Yaourt Goûter : fruit, biscuit, lait

1 céréales, 2 crustacés, 3 oeufs, 4 poisson, 5 arachides, 6 soja, 7 lait, 8 fruits à coque, 9 céleri, 10 moutarde, 11 graines sésame, 12 sulfites, 13 lupin, 14 mollusques, 15 gluten liste des 14 ingrédients allergènes : céréales contenant du gluten c'est-à-dire, blé, seige, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et tous les produits à base de ces 14 allergènes majeurs.