

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

NOVEMBRE

LUNDI 3

Macédoine mayonnaise

Normandin de veau
aux olives

Farfalles bio
+ emmental râpé

Compote pomme banane

GOUTER *

Barre bretonne
Fromage frais nature & sucre
Poire allongée

LE JOUR DU

MARDI 4

Croque monsieur au
fromage

Purée de potimarron bio
et pommes de terre
+ beurre frais

Fournols

Raisin noir bio

GOUTER *

Pain
Fromage à tartiner
Compote pomme ananas

MERCREDI 5

Saucisse de volaille

Lentilles bio au jus

Fromage frais aux
fruits bio

Cake au citron

GOUTER *

Fourrandise à la fraise
Lait écoresponsable
Pomme golden

JEUDI 6

Sauté de bœuf bio au miel

Gratin de
Chou fleur bio

Camembert bio

Crème dessert à la vanille

GOUTER *

Pain
Confiture d'abricot
Jus de pomme

VENDREDI 7

Colin au four
Colin mariné thym citron⁽¹⁾

Frites
+ ketchup

Fromage blanc
nature bio

Banane bio

GOUTER *

Pain
Chocolat
Lait écoresponsable

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Volaille Label rouge



Porc BIO



Riz Indication géographique protégée



Banane Région ultra périphériques



Poisson frais



Agriculture biologique



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



LUNDI 10	MARDI 11	MERCREDI 12	JEUDI 13	LE JOUR DU Végé VENDREDI 14
 Emincé de volaille bio  à la sauge	FERIE	 Sauté de veau sauce basquaise <i>(sauce tomate, poivrons, ail, oignons)</i>	Radis & beurre	Salade d'endives & emmental
Blé bio pilaf 		Haricots verts bio  Tortis bio  <i>+ emmental râpé</i>	Jambon blanc LR  <i>Jambon de poulet</i>	Œuf dur bio 
Gouda bio 		Cantal AOC 	 Purée de pommes de terre	 Epinards hachés bio  béchamel
Orange bio 		Raisin blanc bio 	Yaourt aux fruits bio 	Tarte aux poires
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *
Mini roulé chocolat Lait écoresponsable Compote pomme coing		Pain Pâte à tartiner Jus d'orange	Madeleine Fromage frais aux fruits Poire ronde	Pain Confiture de fraise Pomme bicolore

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	LE JOUR DU VIEUX VENDREDI 21
Salade de mâche	 Gâteau au fromage Tarte au fromage⁽¹⁾	Riz IGP camarguais pilaf   Sauce bœuf carottes durable  <i>(bœuf, carottes, lentilles corail, ail, oignons, herbes de Provence)</i>	 Salade verte au bleu   Saucisse de volaille	 Carottes râpées bio  Lasagnes ricotta épinards
Semoule bio 	Carottes vichy + beurre frais	Fromage frais aux fruits bio 	 Légumes pour potée <i>(chou, carottes, poireaux, pommes de terre, navets)</i>	Accompagnées de salade verte
Fromage blanc nature bio 	Clémentine bio 	Poire allongée bio 	 Flognarde pomme poire 	Compote pomme ananas
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *
Pain Pavé 1/2 sel Pomme rouge	Madeleine Yaourt aromatisé Compote pomme pruneaux	Pompon au cacao Lait écoresponsable Banane	Gaufre au sucre Poire ronde Fromage frais nature & sucre	Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
 * Aide UE à destination des écoles
 (1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
 Emincé de volaille bio  sauce rougail (tomates, curcuma, ail, oignons, herbes de Provence)	Salade d'endives & emmental	LE JOUR DU VEGE  Coquillettes bio  + emmental râpé	 Carottes râpées bio 	Pizza au fromage
 Riz IGP camarguais safrané 	 Sauté de bœuf façon carbonnade (pain d'épices, carottes, cassonade, ail, oignons, thym, ciboulette)	À la carbonara de dinde	 Gâteau d'œufs bio  sauce tomate	 Dès de saumon sauce waterzoi  (crème, julienne de légumes, poireaux)
Carré de l'Est bio 	Frites	Fromage blanc nature bio 	Petit pois bio  savoir soleil Blé bio  pilaf & beurre frais	Purée de patate douce
Orange bio 	Compote de pommes bio 	Banane bio 	Flan au chocolat	Clémentine bio 
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *
Gaufre au sucre Lait écoresponsable Compote pomme fraise	Pain Fromage à tartiner Poire ronde	Moelleux cacao Yaourt aromatisé Jus d'orange	Moelleux au citron Fromage frais nature & sucre Pomme golden	Pain Barre de chocolat Lait écoresponsable

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
 * Aide UE à destination des écoles
 (!) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

LUNDI 1	MARDI 2	MERCREDI 3	JEUDI 4	VENDREDI 5
 Emincé de volaille bio sauce tomate 	Salade d'endives	 Potage épinards	Rôti de veau au jus	Salade verte bio & brie
 Haricots verts à l'ail Semoule bio	 Curry de pois chiches <i>(pois chiches, tomates, curry, cumin, paprika, ail, oignons)</i>	Cordon bleu	Lentilles bio 	 Colin sauce yassa (crème, poireaux, navets, carottes, épices yassa) 
Bûchette de chèvre bio 	Riz IGP camarguais 	 Purée de potiron & pommes de terre & beurre frais	Fromage frais nature bio & sucre 	Pommes de terre cubes vapeur bio 
Ananas bio 	Yaourt aux fruits bio 	Clémentine bio 	Banane bio	 Moelleux aux myrtilles
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *
Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable	Moelleux au citron Fromage frais nature & sucre Pomme rouge	Barre bretonne Yaourt nature & sucre Compote pomme banane	Pain Barre de Chocolat Lait écoresponsable	Pain Pavé ½ sel Poire ronde

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA Garderie Maternelle

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

LUNDI 8	LE JOUR DU MARDI 9	MERCREDI 10	L'ALSACE JEUDI 11	VENDREDI 12
Laitue iceberg	🍷 Potage potiron	🍷 Houmous de pois chiches bio	 Salade verte & munster	🍷 Filet de lieu noir sauce citron
🍷 Sauté de bœuf bio sauce bourgogne <i>(sauce tomate, poireaux, navets, carottes, moutarde, thym, laurier)</i>	Boulgour bio	🍷 Escalope de poulet LR au paprika	 Saucisse de Strasbourg <i>Saucisse de volaille</i>	Semoule bio & beurre frais
Coquillettes bio + emmental râpé	🍷 à l'italienne <i>(sauce tomate, olives, poivrons, lentilles, tomates & brunoise de légumes)</i>	Mélange d'automne <i>(butternut, potiron, panais)</i>	 Frites & mayonnaise	Gouda bio
Flan nappé au caramel	Clémentine bio	Fromage blanc bio & sucre	 Moelleux cannelle⁽¹⁾ 🍷 Moelleux pomme cannelle	Ile flottante
GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *	GOUTER *
Fourrandise à la fraise Fromage frais nature & sucre Poire ronde	Pain Barre de chocolat Compote pomme ananas	Pain Confiture d'abricot Lait écoresponsable	Pain Petit moulé nature Banane	Gaufre au sucre Lait écoresponsable Pomme golden

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

CETTE SEMAINE DANS MON ECOLE

DECEMBRE

LUNDI 15

MARDI 16

MERCREDI 17

JEUDI 18

VENDREDI 19

🍷 Cake aux olives et au fromage

Blé bio 

🍷 Potage St Germain
(pois cassés, carottes, poireaux, pommes de terre)

🍷 Toast de tartinable au saumon fumé

Salade d'endives & mimolette

Nuggets de volaille & ketchup

🍷 tandoori végétarienne
(haricots rouges, poireaux, navets, carottes, mélange tandoori)

🍷 Sauté de poulet LR sauce blanquette 
(crème, champignons, carottes,)

🍷 Sauté de veau BIO sauce pain d'épices 
(crème, carottes, pain d'épices)

🍷 Pavé de merlu sauce hongroise
(crème, concentré de tomates, paprika) 

🍷 Epinards hachés bio béchamel 

Camembert bio 

Carottes vichy bio Petits pois 

Pommes dûchesse

Purée de potiron et pomme de terre & beurre frais

Yaourt aromatisé aux fruits bio 

Mousse au chocolat

Banane bio 

Dessert de Noël
Clémentine & Père Noël en chocolat

Compote de pommes bio 

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER *

GOUTER *

Pompon cacao
Lait écoresponsable
Compote pomme fraise

Pain
Fromage frais au sel de Guérande
Clémentine

Pain
Confiture de fraise
Lait écoresponsable

Fourrandise à la fraise
Fromage frais aux fruits
Pomme rouge

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires

* Aide UE à destination des écoles

(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la réglementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

*UNIQUEMENT POUR LA GARDERIE MATERNELLE

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité



Bœuf BIO Race à viande



Volaille Label rouge



Porc BIO



Riz Indication géographique protégée



Banane Région ultra périphériques



Poisson frais



Agriculture biologique



Label Verger Eco Responsable



Spécialité du chef



Plat durable



Poisson issu de la pêche durable



France Agrimer