## MENUS SCOLAIRES novembre 2023





SERVING COMMUNICATION OF COLUMN	11			
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
6 au 10 NOVEMBRE (S45)	Sauté de poulet paprika  ASV : œufs durs 3-5  Riz  Fromage <sup>3</sup> *  Fruit de saison*  Pain <sup>1</sup>	Hachis parmentier 3-10  Salade verte* 8-11  Fromage blanc* 3  Biscuit 1-3-5  Pain 1	Crudités de saison* 8-11  Rôti de bœuf froid  (ASV : pavé blé épinard1-3)  Frites  Crème vanille 10  Salade de fruits maison  Pain aux céréales 1	Salade composée <sup>8-9-11</sup> Filet de colin <sup>2-3</sup> Pomme de terre  Gateau au chocolat <sup>1-3-5</sup> Pain <sup>1</sup>
	Betteraves <sup>8-11</sup>	Pain		Pain
13 au 17 NOVEMBRE (S46)	Oeufs durs <sup>5</sup> sauce Mornay <sup>3</sup> Gratin pomme de terre  et chou fleur <sup>3</sup>	Jambon sauce Aurore <sup>3</sup> Pâtes <sup>1</sup> et haricots verts  Fromage*  Fruit *	Crudités de saison* 3-8-11  Rôti de bœuf froid  (ASV : omelette <sup>5</sup> )  Purée  Pomme cuite*	Pavé de saumon <sup>2</sup> Semoule <sup>1</sup> et carottes  Fromage <sup>3</sup> Fruit de saison
	Yaourt nature <sup>3</sup> Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>	Pain aux céréales <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>
20 AU 24 NOVEMBRE (S47)	Betteraves <sup>8-11</sup> Parmentier aux lentilles  Salade verte* <sup>8-11</sup> Fromage blanc* <sup>3</sup> Pain <sup>1</sup>	Crudités de saison* 3-13 Pâtes carbonara 1-3-11 (ASV : filet de poisson 2) Coquillettes 1  Fruit de saison* Pain 1	Pot au feu  (ASV : pavé blé épinards)  Maraîchère de légumes  Fromage* 3  Fruit de saison*  Pain aux céréales 1	Salade composée* 8-9-11 Filet mignon de porc  (ASV : omelette)  Haricots blancs  Riz au lait 3  Pain <sup>1</sup>
27 AU 1 DECEMBRE (S48)	Lasagnes bolognaise <sup>1-3-11</sup> (ASV : feuilleté au fromage <sup>1-3</sup> )  Salade verte* <sup>8-11</sup> Fromage* <sup>3</sup> Fruit de saison*  Pain <sup>1</sup>	Charcuterie <sup>3-10</sup> (ASV : terrine légumes <sup>5-13</sup> ) Pavé blé épinard <sup>1-3</sup> Pâtes <sup>1</sup> Crème vanille <sup>10</sup>	Betteraves  Filet de Hoki <sup>2-3</sup> Pomme de terre et épinards <sup>3</sup> Crème au chocolat <sup>1-3</sup> Pain aux céréales <sup>1</sup>	Crudités de saison* 8-11  Blanquette de dinde³  (ASV : œufs durs)  Carottes  Fromage* ³  Salalde de fruits frais*  Pain¹
DAME WHO E	tionné par les personnels du GIP RCCM	K Label Rouge		
ASV : Alternative S	Sans Viande	IGP, AOP, AOC		

Toutes les viandes proposées sont d'origine française (né, élevé, abattu en France).

pêche durable MSC

aliments subventionnés par l'aide de l'U E à destination des écoles

produit issu de l'agriculture biologique Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : pêche durable MSC f gluten; f poisson; f lait et lactose; f arachide; c œufs; č crustacés ; mollusques; moutarde; fruits à coques; to soja; to sulfites; to graine de sésame ; 13 céleri ; 14 lupin