

Menu du mois de Novembre 2021

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p><u>Lundi 8 Novembre*</u></p> <p>Salade d'endives Nuggets de blé Carottes persillées Gouda Fruit</p> | <p><u>Mardi 9 Novembre</u></p> <p>Poireaux à la vinaigrette Cabillaud sauce tomate Semoule Bio Emmental Fruit</p>  | <p><u>Jeudi 11 Novembre</u></p> <p style="text-align: center;">ARMISTICE</p>  | <p><u>Vendredi 12 Novembre</u></p> <p>Crêpe au fromage Sauté de veau Haricots verts ail et persil Yaourt mixé Bio Fruit</p>  |
| <p><u>Lundi 15 Novembre*</u></p> <p>Salade verte Quenelles sauce Aurore Riz Bio Cantal AOP Petit suisse fruité Bio</p> | <p><u>Mardi 16 Novembre</u></p> <p>Salade pommes de terre et maïs Rôti de bœuf Épinards à la crème Kiri au chèvre Fruit</p> | <p><u>Jeudi 18 Novembre</u></p> <p>Salade d'endives Couscous de poissons Liégeois au chocolat Bio</p>  | <p><u>Vendredi 19 Novembre</u></p> <p>Salade de boulghour Brochette de dinde Chou-fleur Yaourt sucré Bio Fruit</p>  |
| <p><u>Lundi 22 Novembre*</u></p>  <p>Coleslaw Omelette Bio Riz Comté AOP Compote Bio</p>  | <p><u>Mardi 23 Novembre</u></p> <p>Salade de riz Bio Rôti de porc Poêlée carottes et butternut Yaourt vanille Bio Fruit</p>  | <p><u>Jeudi 25 Novembre</u></p>  <p>Salade d'endives Cabillaud sauce curry Pommes de terre sautées Samos Fruit</p> | <p><u>Vendredi 26 Novembre</u></p> <p>Friand au fromage Rôti de dinde Épinards à la crème Flan au caramel Bio Fruit</p>  |
| <p><u>Lundi 29 Novembre*</u></p> <p>Carottes râpées Pané de blé Haricots verts ail et persil Tomme noire des Pyrénées Fruit</p> | <p><u>Mardi 30 Novembre</u></p> <p>Céleri rémoulade Jambon de dinde Petits pois Cantal AOP Yaourt nature sucré</p>  | | |

* Menu végétal

Les Menus peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Informations allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - Les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Oeufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.

Voici les Labels utilisés lors de l'élaboration des menus



- Sélectionner les bons ingrédients et les bons produits
- Limiter au maximum la présence d'additifs et d'ingrédients ultra-transformés et supprimer les arômes artificiels
- Promouvoir les filières françaises et locales
- Favoriser la pêche durable et l'élevage responsable,
- Agir pour la transition écologique, et notamment l'agro-écologie.



La marque AB de certification, comme le logo bio européen, identifie des produits 100% bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles bio dans le cas des produits transformés.



Le label MSC garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poisson dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier.



L'Appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.