

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires

L'origine des viandes et la présence d'allergènes sont consultables dans les restaurants scolaires						
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	LE JOUR DU végétarien VENDREDI	
Du 02/11/26 Au 06/11/26	 Salade de pois chiches  Poulet à la moutarde  Haricots verts persillés  Yaourt nature sucré  Purée pommes bananes	 Bouillon de légumes aux vermicelles Colombo de poisson au lait de coco  Semoule  Gouda  Fruit de saison	 Salade verte aux croûtons  Sauté de porc sauce forestière  Petit pois à la française  Saint Môret  Gâteau au yaourt 	 Betteraves aux pommes  Bœuf aux carottes  Blé  Petit suisse aux fruits  Fruit de saison	 Salade verte et oeuf dur  Quenelles sauce aurore  Riz  Brie  Crème dessert vanille	
Goûter			Verre de lait Pain et confiture de fraise Fruit de saison			
Du 9/11/26 Au 13/11/26	 Friand au fromage  Rôti de veau  Purée de potiron  Edam  Fruit de saison	Rosette, beurre et cornichon Filet de hoki sauce safranée  Riz basmati  Yaourt vanille  Poire aux amandes	FÉRIE	 Endives et dés d'emmental  Gratin de pâtes façon "Mac and cheese"  Vache qui rit  Banane	 Carottes râpées Wings de poulet Potatoes Danonino à boire Donuts au cacao	
Goûter					MENUS DES ENFANTS Maternelle Rompude	
Du 16/11/26 Au 20/11/26	  Taboulé  Falafel de pois chiches et petits pois  Haricots beurres en persillade  Fromage blanc  Purée de pommes	 Potage aux carottes  Sauté de bœuf au parika  Semoule  Cantal  Yaourt aux fruits	 Salade de lentilles  Volaille marengo  Macaronis  Petit suisse  Fruit de saison	 Salade de chou-fleur vinaigrette Filet de saumon sauce citron  Pommes de terre au four  Pont l'Eveque  Moelleux aux pommes et Spéculoos 	 Accras de morue  Cari de porc à l'ananas  Riz créole  Emmental Salade de fruits tropicale	
Goûter			Jus de fruit Fromage Pain	FÊTONS LES ANNIVERSAIRES DU MOIS	MENU À THÈME "LES ANTILLES"	
Du 23/11/26 Au 27/11/26	 Salade verte à la mimolette Blanquette de colin  Coquillettes  Carré de l'est  Fruit de saison	Paté de foie et cornichon  Sauté de veau  Purée de pommes de terre  Milkshake coco banane cannelle	 Endives au picalilli (Carottes râpées, cornichons, brisures de chou-fleur, mayonnaise, crème) Quiche poulet tandoori  Brocolis  Yaourt nature sucré  Purée de pommes abricots	 Taboulé  Pizza margerita Haricots verts Mousse au chocolat au lait Clémentine	 Soupe poireaux pommes de terre  Sauté de dinde sauce aigre-douce  Boulgour pilaf  Saint Môret  Fruit de saison	
Goûter			Verre de lait Fruit de saison Madeleine	MENUS DES ENFANTS Maternelle Patus		

LEGENDE:

 Origine France	 Label rouge	 Fait maison	 Produits issus de l'agriculture biologique	 Indication Géographique protégée
 Appellation d'origine contrôlée	 Appellation d'origine protégée	 Appellation d'origine contrôlée	 Produits locaux	 Certification environnementale 2