

# MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE NOVEMBRE 2024



SEMAINE DU  
12 AU 15/11

SEMAINE DU  
18 AU 22/11

SEMAINE DU  
25 AU 29/11

SEMAINE DU  
2 AU 6/12

	SEMAINE DU 12 AU 15/11	SEMAINE DU 18 AU 22/11	SEMAINE DU 25 AU 29/11	SEMAINE DU 2 AU 6/12	
Lundi	FÉRIÉ	Céleri rave Brandade de morue Maison Compote BIO L 1 4 9 10 12	Betteraves rouges BIO Quenelles BIO Brocolis BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12	Crudités du moment BIO Paupiettes de volaille Haricots beurre Fromage BIO 1 7 10 12	
Mardi	Chou chinois BIO Côtes de porc BBC Lentilles BIO et L Fruit BIO ou L 1 9 10 12	Salade verte BIO Omelette BIO Épinards BIO Fromage 1 3 7 10 12	Salade verte BIO Sauté de bœuf Petit pois BIO Fromage BIO 1 7 9 10 12	Salade verte BIO ou L Raviolis BIO Fruit BIO 1 3 7 10 12	
Mercredi	Mais BIO Filet de dinde BBC Gratin de courgettes BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Carottes rapées BIO Blanquette de veau Céréales et graines BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 7 10 12	Salade de lentilles BIO Saucisse de porc Haricots verts BIO Fromage BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Feuilleté fromage Cuisse de pintade Petit épeautre BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 7 9	
Jeudi	Potage de pâtes BIO Galette de boulgour BBC Carotte persillées BIO Compote BIO L 1 7	Potage de légumes BIO Haut de cuisse de poulet BIO Haricots plats Yaourt BIO 1 7	Macédoine de légumes Parmentier de bœuf BIO Maison Yaourt BIO 1 3 7 9 10 12	Velouté de courgettes BIO Sauté de veau Choux romanesco Fruit BIO ou L 1 7 9	
Vendredi	Salade verte BIO Filet de poisson Butternut BIO Fromage 1 4 7 10 12	Terrine BBC Filet de poisson Riz BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7	Taboulé BIO Filet de poisson Gratin de choux fleur BIO Fromage BIO 1 4 7	Carottes râpées BIO Poisson pané Frites Fromage BIO 1 4 7 10 12	

## Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

### **1 Céréales contenant du gluten**

### **2 Crustacés**

### **3 Œufs**

### **4 Poissons**

### **5 Arachides**

### **6 Soja**

### **7 Lait**

### **8 Fruits à coques**

### **9 Céleri**

### **10 Moutarde**

### **11 Sésame**

### **12 Sulfites**

### **13 Mollusques**

### **14 Lupin**

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.