

MENUS SCOLAIRES SANS 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

Lundi

FÉRIÉ

Céleri rave BIO
Brandade de
morue Maison
Compote BIO L
1 4 7 9 10 12

Betteraves rouges BIO
Quenelles BIO
Brocolis BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Crudités du moment
BIO
Omelette BBC
Haricots beurre
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Mardi

Chou chinois BIO
Galette fromagère
BIO
Lentilles BIO L
Fruit BIO ou L
1 3 7 9 10 12

Salade verte BIO
Omelette BIO
Épinards BIO
Fromage BIO
1 3 7 10 12

Salade verte BIO
Filet de poisson
Petits pois BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Salade verte BIO
ou L
Raviolis BIO
Fruit BIO
1 3 7 10 12

Mercredi

Maïs BIO
Filet de poisson
Gratin de
courgettes BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 4 7 10 12

Carottes rapées BIO
Raviolis BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 7 10 12

Salade de lentilles BIO
et L
Saucisses végétales
Haricots verts BIO
Fromage BIO
Fruit BIO ou L
1 3 4 7 9 10 12

Feuilleté fromage
Filet de poisson
Petit épeautre BIO et
L
Yaourt BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7 9

Jeudi

Potage de pâtes BIO
Galette de boulgour
BBC
Carottes persillées
BIO
Compote BIO L
1 7

Potage de légumes
BIO
Galette de seitan BIO
Haricots plats
Yaourt BIO
1 3 7

Macédoine de
légumes
Parmentier végétal
BIO Maison
Yaourt BIO
1 3 7 9 10 12

Velouté de courgettes
BIO
Galette fromagères
BIO
Choux romanesco
Fruit BIO ou L
1 7 9

Vendredi

Salade verte BIO
Filet de poisson
Butternut BIO
Fromage BIO
1 4 7 10 12

Terrine de Saumon
Filet de poisson
Riz BIO
Fruit BIO ou L
1 4 7

Taboulé BIO
Filet de poisson
Gratin de chou fleur
BIO
Fromage BIO
1 4 7

Carottes rapées 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 Sulfités

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.