

## MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 1<sup>er</sup> au 15 NOVEMBRE 2019



<b>Lundi</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
<p><b><u>4 novembre</u></b></p> <p><b><u>Repas végétarien</u></b></p> <p>Salades mélangées (batavia, rougette, frisée, féta) Omelette aux herbes Epinard à la crème Yaourt aux fruits</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (poisson et dérivé, mollusques, œuf, sulfites)</p>	<p><b><u>5 novembre</u></b></p> <p>Concombres à la crème Bœuf bolognaise Riz Crème glacée</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (Arachide, soja, fruits à coque)</p>	<p><b><u>7 novembre</u></b></p> <p>Salade de carottes râpées à la sauce vinaigrette Filet de lieu Pommes vapeur Flan caramel</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (poisson, œuf)</p>	<p><b><u>8 novembre</u></b></p> <p>Friand à l'emmental Emincés de bœuf en sauce Purée de carottes Prunes</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (Moutarde)</p>
<p><b><u>11 novembre</u></b></p> <p>Férié Armistice 1918</p>	<p><b><u>12 novembre</u></b></p> <p>Pâté de campagne cornichons Sauté de veau Perle de blé Saint-Paulin Melon vert</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (Moutarde, sulfites)</p>	<p><b><u>14 novembre</u></b></p> <p>Salade de maïs Pesca + pané de colin aux trois céréales Purée de potiron Crème dessert au chocolat</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (Poisson et dérivé, œuf, sulfites)</p>	<p><b><u>15 novembre</u></b></p> <p><b><u>Repas végétarien</u></b></p> <p>Salade de tomates basilic, sauce vinaigrette Steak de soja tomate basilic Röstis de légumes (carotte, brocolis) Compote de Bananes</p> <p><b><u>Présence d'allergènes</u></b> (arachide, sulfites, soja, fruits à coques)</p>

\* **Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait**

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des courses et arrivages. **A compter du 1<sup>er</sup> novembre 2019 les repas végétariens sont recommandés.**

**Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien**  
**et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA Cuisiniers**

## MENUS GROUPE SCOLAIRE DU 18 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE



<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<p style="text-align: center;"><b><u>18 novembre</u></b>  <b><u>Repas végétarien</u></b>                      Œuf mimosa                      Lasagnes aux légumes méditerranéens                      Mini pavé dauphinois                      Raisin  <u>Présence d'allergènes</u>                      (Poisson et dérivé, œuf, fruits à coques, moutarde)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>19 novembre</u></b>                      Melon vert                      Poulet rôti                      Haricots plats                      Semoule au lait    <u>Présence d'allergènes</u>                      (œuf, sulfites)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>21 novembre</u></b>                      Concombres à la crème                      Curry de dinde au lait de coco                      Riz nature                      Yaourt aux fruits mixés  <u>Présence d'allergènes</u>                      (sulfites)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>22 novembre</u></b>                      Salade de batavia, dés d'emmental, croûtons                      Filet de hoki à la crème                      Haricots verts                      Muffin    <u>Présence d'allergènes</u>                      (Œuf, sulfites)</p>
<p style="text-align: center;"><b><u>25 novembre</u></b>                      Soupe de légumes                      Rosbif                      Brocolis à la crème                      Clémentine    <u>Présence d'allergènes</u>                      (sulfites)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>26 novembre</u></b>  <b><u>Repas végétarien</u></b>                      Salade de batavia mimolette                      Nuggets de légumes aux céréales                      Kidiboo                      Compote de pommes  <u>Présence d'allergènes</u>                      (œuf, moutarde, arachide)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>28 novembre</u></b>                      Salade à la tapenade de jeunes pousses, échalotes, croûtons                      Filet de poisson pané                      Poêlée de riz                      Crème caramel  <u>Présence d'allergènes</u>                      (Poisson et dérivé, œuf, arachide)</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>29 novembre</u></b>                      Salade d'avocat et batavia                      Chili con carne (riz, haricots rouges, égrené de bœuf)                      Fromage blanc vanillée    <u>Présence d'allergènes</u>                      (moutarde, sulfites)</p>

\* Allergènes présents à tous les repas : Pain = gluten – Produits laitiers = lait

Ces menus sont susceptibles de modifications en fonction des courses et arrivages

A compter du 1<sup>er</sup> novembre 2019 les repas végétariens sont recommandés.

Menus établis en collaboration avec M. FARRUGIA Serge - Nutritionniste et diététicien et Philippe OLLIVE et Sébastien FORTUNA Cuisiniers.