

Menus

Période du 4 au 27 novembre 2024



<p>Lundi 4 novembre</p> <p>Salade de betteraves Raviolis Compote</p>	<p>Mardi 5 novembre</p> <p>Salade verte local Sauté de volaille local Pâtes torsades BIO Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier local <i>Omelette</i></p>	<p>Jeudi 7 novembre</p> <p>Carottes BIO F râpées ciboulette ■ Dos de colin sauce aux poivrons MSC Riz pilaf ■ Fruit de saison</p>	<p>Vendredi 8 novembre</p> <p>Macédoine de légumes ■ Bœuf à la sauce tomate local Gratin de choux-fleurs BIO Chanteneige</p>
<p>Lundi 11 novembre</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 12 novembre</p> <p>Taboulé Cordon bleu végétal Flan de légumes Fruit de saison</p> 	<p>Jeudi 14 novembre</p> <p>Céleri rémoulade ■ BIO F Rôti de porc au jus local Purée de pomme de terre ■ Cake ■ <i>Saumon MSC</i></p>	<p>Vendredi 15 novembre</p> <p>Salade de riz, maïs et haricots rouge ■ Cœur de merlu à la crème d'ail MSC Brocolis ■ BIO F Yaourt de la GAEC des Echos BIO fermier & local</p>
<p>Lundi 18 novembre</p> <p>Salade haricots verts et cœurs de palmier ■ Boulettes d'agneau à la sauce tomate ■ Carottes braisées ■ BIO F St Paulin <i>Boulettes vegetales à la sauce tomate</i></p>	<p>Mardi 19 novembre</p> <p>Salade d'endives ■ Gratin de pâtes aux légumes et mozzarella ■ Banane BIO</p> 	<p>Jeudi 21 novembre</p> <p>Salade verte aux dés pommes ■ local Dos de colin sauce au moule MSC Riz pilaf ■ Yaourt de la GAEC des Echos BIO fermier & local</p>	<p>Vendredi 22 novembre</p> <p>Velouté de courges ■ BIO F Hachis parmentier ■ local Poires au sirop <i>Hachis parmentier de poisson MSC</i></p>
 <p>Lundi 25 novembre</p> <p>Céleri vinaigrette ■ Œuf béchamel ■ BIO Épinards ■ Brownie ■</p>	<p>Mardi 26 novembre</p> <p>Carottes râpées ■ BIO F Bœuf braisé ■ local Pâtes torsades ■ Pomme à la cannelle ■ <i>Cabillaud MSC</i></p>	<p>Jeudi 28 novembre</p> <p>Duo de betteraves et maïs ■ BIO F Sauté de porc de la ferme Bertholet, local HQE sauce aux poivrons ■ Gratin de choux-fleurs ■ Kiri <i>Steak végétal</i></p>	<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Terrine de légumes Quenelles de brochet Riz safrané ■ BIO Yaourt de la ferme de l'Ozon fermier & local</p>

Ce menu est susceptible d'être modifié en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

■ : cuisiné par nos soins

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

HQE : Haute Qualité Environnementale

PFL : Produit Fermier & Local

F : Légumes BIO issus de la régie agricole municipale

Voir page suivante :
self de l'hôpital pour les élèves
de W-ROUSSEAU

Service scolaire : 04 77 40 50 33

Menus

Période du 4 au 27 novembre 2024



<p>Lundi 4 novembre</p> <p>Salade verte Pennes aux fruits de mer Yaourt fermier local à la châtaigne</p>	<p>Mardi 5 novembre</p> <p>Tajine de veau VBF / Brochette de poisson à l'orientale Légumes à l'orientale & Semoule Petit cabray Mousse fleurs d'oranger MAISON</p>	<p>Jeudi 7 novembre</p> <p>Courgettes farcies / Pané fromage épinards VÉGÉTARIEN Pommes allumettes / Poêlée méridionale Faisselle Prunes</p>	<p>Vendredi 8 novembre</p> <p>Lasagne saumon épinars MAISON VÉGÉTARIEN Bleu Flan caramel MAISON</p>
<p>Lundi 11 novembre</p> <p>FÉRIÉ</p>	<p>Mardi 12 novembre</p> <p>Salade verte BIO Gratin de poisson Riz safrané / Brocolis fleurettes persillés Petit-suisse aromatisé BIO</p>	<p>Jeudi 14 novembre</p> <p>Quinoa/aubergines à la tomate VÉGÉTARIEN Pommes allumettes Edam Tarte au citron</p>	<p>Vendredi 15 novembre</p> <p>Saucisse de Porc locale / Poisson court-bouillon Aligot au cantal AOP MAISON Palet de brebis local Purée de poires</p>
<p>Lundi 18 novembre</p> <p>«Risonis» aux crevettes Sauté de volaille locale sauce aigre doux / Menu fromage Poêlée julienne/fèves Yaourt fermier local ananas</p>	<p>Mardi 19 novembre</p> <p>Jarret de bœuf (VBF) sauce piquante / Poisson à l'oseille Pommes vapeur / Trio de légumes poêlés Carré ½ sel Riz au lait BIO</p>	<p>Jeudi 21 novembre</p> <p>Poulet local au cidre / Tarte saumon ciboulette Pommes allumettes / légumes Saint nectaire AOP Clafoutis d'automne MAISON</p>	<p>Vendredi 22 novembre</p> <p>Duo de colin safrané Gratin de choux-fleurs / Fusillis Brie Compote de poires BIO</p>
<p>Lundi 25 novembre</p> <p>Salade verte BIO à l'emmental Sauté de veau VBF au chorizo / tarte au thon Flan de courges MAISON / Riz Pomme cuite aux épices MAISON</p>	<p>Mardi 26 novembre</p> <p>Filet de poisson au court-bouillon Gratin de pommes de terre / Mélange forestier Tomme blanche Pêche au sirop</p>	<p>Jeudi 28 novembre</p> <p>Salade de pâtes tricolores maïs / thon Haut de cuisse de poulet local / Tortilla courgettes MAISON Pommes allumettes / Choux de Bruxelles Petit-suisse aromatisé BIO</p>	<p>Vendredi 29 novembre</p> <p>Daube de bœuf VBF / Tarte provençale Gnocchis Palet de Brebis local Pomme golden</p>

Les menus sont élaborés avec une diététicienne sous réserve de modifications en fonction des livraisons.

Nous respectons les recommandations nutritionnelles du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé).

BIO : Produit issu de l'Agriculture Biologique

AOP : Appellation d'origine protégée

MSC : La pêche durable laisse suffisamment de poissons dans l'océan, respecte les habitats marins et permet aux personnes qui dépendent de la pêche de vivre de leur métier

IGP : Indication géographique protégée

HVE : Haute Valeur Environnementale

VBF : Viande Bovine Française

Service scolaire : 04 77 40 50 33