

MOIS DE NOVEMBRE 2020 - RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE

	LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	MERCREDI 4 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE
Entrées	Mâche	Céleri rémoulade	Carottes râpées	Salade de pois chiches	Haricots verts vinaigrette
Plat principal	Hachis parmentier	Omelette	Sauté de veau aux olives	Filet de lieu au bouillon	Haut de cuisse de poulet rôti
	Hachis végétal		Poêlée de quinoa et légumes + champignons (plat complet)	Pané de blé tomate et mozzarella	Yummy falafel + jus
Accompagnement	/	Poêlée villageoise	Grains de blé aux champignons	Épinards aux croûtons	Polenta
Produit laitier	Petit suisse	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage blanc
Dessert	Cocktail de fruits au sirop	Eclair au chocolat	Crème Dessert à la vanille	Fruit	Fruit
	LUNDI 9 NOVEMBRE	MARDI 10 NOVEMBRE	MERCREDI 11 NOVEMBRE	JEUDI 12 NOVEMBRE	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Entrées	Pizza	Pamplemousse	FÉRIÉ	Salade iceberg	Terrine de légumes + mayo
Plat principal	Sauté d'agneau aux oignons	Quenelles sauce aurore		Lasagnes bolognaises	Filet de poisson meunière
	Galette de légumineuse, lentilles, riz			Lasagnes végétales	Stick de soja pané
Accompagnement	Purée de potiron	Carottes		/	Pommes de terre boulangère
Produit laitier	Fromage	Yaourt		Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Tarte normande	Liégeois de fruits	Fruit	
	LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE	MERCREDI 18 NOVEMBRE	JEUDI 19 NOVEMBRE MENU MONTAGNARD	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Entrées	Betteraves vinaigrette	Salade d'endives et saint nectaire	Œuf dur en salade	Salade verte aux noix	Choux blanc râpé
Plat principal	Filet de cabillaud sauce hollandaise	Fricassée de dinde	Haché de veau	Raclette	Rôti de veau
	Steak de soja à l'indienne + jus	Haricots blancs à la tomate	Nuggets de blé	Raclette végétarienne (avec fromage, champignons, brocolis)	Crispi d'or au fromage
Accompagnement	Tortis	Semoule	Navets persillés	Pommes de terre	Fondue de poireaux
Produit laitier	Fromage	(Saint nectaire)	Yaourt	/	Fromage à la coupe
Dessert	Fruit	Ananas au sirop	Fruit	Pomme cuite sauce caramel	Semoule au lait
	LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	MERCREDI 25 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE	VENDREDI 27 NOVEMBRE
Entrées	Salade de pommes de terre	Tarte au fromage	Salade mélangée	Macédoine vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	Escalope de poulet sauce colombo	Rôti de porc au romarin	Gigot d'agneau au jus	Carbonara au saumon	Œufs à la florentine
	Finger aux 3 graines	Samoussa aux légumes	Boulettes végétariennes au jus	Carbonara végétale (avec tofu nature)	
Accompagnement	Chou-fleur vapeur	Poêlée champêtre	Riz	Tagliatelles	Épinards
Produit laitier	Fromage	Fromage blanc + Miel	Fromage	Fromage	Fromage
Dessert	Fruit	Fruit	Compote de fruits	Fruit	Beignet au sucre

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique

- | | | | |
|--|--|---|---|
|  Menu végétarien |  Viande de porc française |  Viande origine U.E. |  Soja issu de production française |
|  Produits issus de l'agriculture biologique |  Viande bovine française |  Viande origine U.E. |  Soja garanti sans OGM |
|  Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes) |  Volaille d'origine française |  Viande de Porc |  Sans sucre. |
|  IMSC Pêche raisonnée |  Viande d'origine française |  |  |

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachide, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

