

Octobre / novembre



Bonjour Octobre

SEMAINE DU 6 novembre au 10 novembre **1er service les grands (Bieujac)**

LUNDI	Mardi "c'est Veggi"	Jeudi	Vendredi
	<p>Salade de pâtes (maïs, cœur de palmier, échalotte)</p> <p>Pizza veggie</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Endive, noix, dès de frome</p> <p>Filet meunière</p> <p>Brocolis</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Tourin à la tomate vermicelle</p> <p>Agneau mijoté et ses légumes</p> <p>Carotte pommes de terre</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>

SEMAINE DU 13 novembre au 17 novembre **1er service les petits (Bieujac)**

LUNDI	Mardi "c'est Veggi"	Jeudi	Vendredi
<p>Betteraves crues dès de chèvre</p> <p>Saucisses</p> <p>Lentilles</p> <p>Compote</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Coucoucs de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Gateau</p> 	<p>Velouté potiron</p> <p>Cœur de merlu</p> <p>Blé à la tomate</p> <p>Fromage</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Mousse de canard</p> <p>Escalope à la crème</p> <p>Epinards</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit cru de saison</p>

SEMAINE DU 20 novembre au 24 novembre **1er service les grands (Bieujac)**

LUNDI	Mardi "c'est Veggi"	Jeudi	Vendredi
<p>Soupe de légumes</p> <p>Double de bœuf</p> <p>Coquillettes</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit cru de saison</p>	<p>Celeri remoulade</p> <p>Duo de courgettes (crozet béchamel parmesan)</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Choux en salade</p> <p>Tomato fish</p> <p>Haricots verts</p> <p>Crème vanille</p> <p>Biscuit</p>	<p>Carottes rapées dès de fromages</p> <p>Sauté de dinde au curry</p> <p>Pomme de terre vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Pomme au four</p>

surgelé

bio

préparé et élaboré sur place

Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Conformément à l'article 24 de la loi Egalim, nous mettons en place au moins une fois par semaine un menu végétarien. Les menus et les fréquences des plats proposés sont contrôlés et validés par une diététicienne-nutritionniste.

En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de