

LUNDI 01

Quiche lorraine
(1)(2)(5) tr (4,6,7,8,9,12)

**Boulettes de bœuf
sauce tomate**
(11) tr (2,4,9,10,12,13)

**Haricots verts
persillés**
Tr (1,4,9,10,12,13)

**Petit suisse nature
sucré**
(2)

Pruneaux
(10)

MARDI 02

**Carottes râpées à
l'orange**
(9)(10)

Brandade de poisson
Pommes de terre,
patates douces
poisson, oignons
(2)(6)

Camembert
(2)

Pomme

MERCREDI 03

**Salade de riz surimi
maïs**
(1)(5)(6)(7)(9)(10)

Escalope de dinde
Tr (1,2)

Petits pois carottes

Bûche de chèvre
(2)

Poire

JEUDI 04

**Radis noirs
beurre**
(2)

**Pâtes papillon sce
tomate haricots
rouges parmesan**
(1)(2)

Yaourt nature sucré
(2)

Clémentine

VENDREDI 05

**Potage carottes
potimarron**
(2) tr (1,4,9,10,12,13)

Rôti de porc

Lentilles carottes
(2)

Edam
(2)

Tarte aux pommes
(1)(2)

**Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.**



Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir des traces de différents allergènes selon la touche du chef. Merci de vous renseigner auprès du responsable de cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine France



Produit BBC



Produit AOP



Produit bio



Produit de saison



Produit HVE
(haute valeur
environnementale)



Fait maison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les légumes secs !!! Naturellement riches en fibres et source de protéines végétales



LUNDI 08

MARDI 09

MERCREDI 10

JEUDI 11

VENREDI 12

DÉJEUNER



**Pâté de foie
cornichons**
(1)(2)(9)(10)(11)

Veau marenco
champignons, oignons,
navets, poireaux,
concentré de tomates
(1)(5)(12) tr (2,4,6,7,8,9,10,13)

Pâtes semi complètes
(2)

Fromage blanc sucré
(2)
Orange



Soupe au lait croûtons
(1)(2)

Rôti de boeuf

Brocolis béchamel
(1)(2) tr (4,9,10,12,13)

Banane



Céleri rémoulade
(5)(9)(10)(12) tr (1,4,13)

**Cuisse de poulet
rôtie**
tr (1,4,9,10,12,13)

**Pommes de terre
vapeur**

Emmental
(2)

**Compote pommes
fraises**



**Concombres, fêta
vinaigrette**
(2)(9)(10)

**poisson sauce beurre
blanc**
(1)(6)(10) tr (2,5,9,11,12)

Riz pilaf

Clémentine



Salade de lentilles
(9)(10)

**Omelette oignons
emmental**
(2)(5)

Salade verte
(9)(10)

Yaourt aromatisé
(2)

Poire

GOÛTER

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste. **Beurre bio**



Pain



Yaourts



Miel



Fromage blanc



Confiture



Lait bio



Fruit de saison



Petit suisse



Compote



Pâte à tartiner



Fromage



Céréales

ALERGÈNES

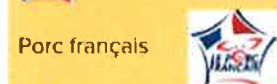
1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir
des traces de différents allergènes selon
la touche du chef. Merci de vous
renseigner auprès du responsable de
cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Porc français



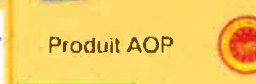
Produit local



**Viande origine
France**



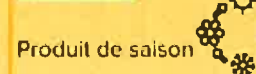
Produit BBC



Produit AOP



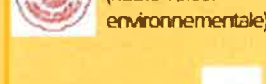
Produit bio



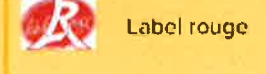
Produit de saison



**Produit HVE
(haute valeur
environnementale)**



Fait maison



Label rouge

LE SAVIEZ-VOUS ?

Une fois par mois, nous proposons un
service de pâtes semi-complètes bio et
locales (Rouillac-16)



LUNDI 15

Radis roses beurre
(2)

Emincé de poulet
sauce crème
(2)

Purée de pois cassés
(2)

Gouda
(2)

Clémentine

MARDI 16

Soupe de pois chiche
(2)

Far normand salé
pommes de terre,
chou fleur,
camembert, œufs,
crème liquide
(2)(5) tr (1,4,9,10,12,13)

Salade verte
(9)(10)

Entremet chocolat
(2) tr (1,4,5,11)

MERCREDI 17

Rillettes de sardines
(2)(6)

Croque monsieur
(1)(2)(10) tr (5,11,13)

Salade verte
(9)(10)

Ananas

JEUDI 18

Betteraves féta
(2)(9)(10)

hachis camarguais
égrené de boeuf, riz,
tomates concassées,
oignons
(2) tr (1,3,4,9,10,12,13)

Petit suisse nature
sucré
(2)

Pomme

REPAS DE NOËL

Tranche de surimi et
sa sauce cocktail sur
lit de salade et son
toast grillé

(1)(5)(6)(7)(9)(10)(12) tr (2)
Rôti de porc orloff et
ses pruneaux
(2)(10) tr (1,4,9,11,12,13)

Pommes noisettes
Tr (1,2)

Bûche de chèvre
(2)

Sapin 2 chocolats
(1)(2)(5)(11) tr (4)

Chocolats de Noël
(2) tr (1,3,4,11)

DÉJEUNER

GOÛTER

ALERGÈNES

Goûters préparés
par le périscolaire
suivant cette liste.



Pain



Yaourts

Miel



Fromage blanc

Confiture



Lait bio

Fruit de saison



Petit suisse

Compote



Pâte à tartiner

Fromage



Céréales

1. Gluten
2. Lait
3. Arachides
4. Fruits à coque
5. Œuf
6. Poisson
7. Crustacés
8. Mollusques
9. Moutarde
10. Sulfites
11. Soja
12. Céleri
13. Sésame
14. Lupin

Ces menus sont susceptibles de contenir
des traces de différents allergènes selon
la touche du chef. Merci de vous
renseigner auprès du responsable de
cuisine si besoin de plus d'informations

LABELS & CERTIFICATIONS



Volaille française



Porc français



Produit local



Viande origine
France



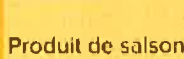
Produit BBC



Produit AOP



Produit bio



Produit de saison



Produit HVE
(haute valeur
environnementale)



Fait maison



Label rouge

