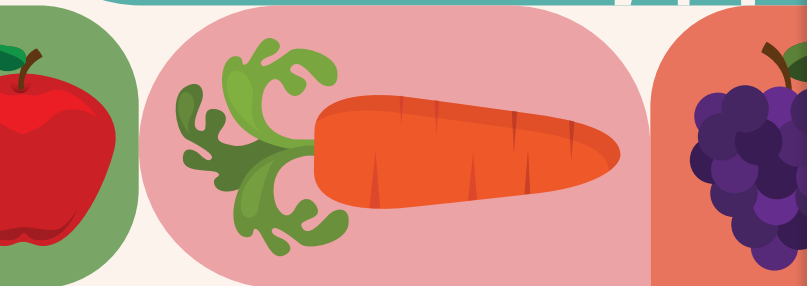


Menu scolaire

NOVEMBRE 2022



SV

Le plat principal sans viande

Il est composé d'une autre source de protéine que celle apportée par la viande (œuf, poisson ou fromage).

Bio

Label Bio

La Ville introduit quotidiennement des produits bio, labellisés et provenant de circuits courts **CO** dans l'élaboration des repas préparés par la cuisine centrale. Le pain est fabriqué localement.



Viande labélisée Saveur en'Or (production locale)

Marque collective qui valorise et recommande les produits de notre région.



Le Marine Stewardship Council

Ce label garantit que les produits de la mer et de la pêche titulaires de ce label ont été pêchés durablement, en respectant les stocks de poissons et les écosystèmes marins.

Dans le cadre du règlement INCO (INformation des COnsommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes ou produits dérivés : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.

La cuisine se réserve le droit d'apporter des modifications aux menus en fonction des approvisionnements.

Lundi 07

- Macédoine de légumes
- Omelette **Bio**
- Pâtes **Bio**/emmental râpé
- Petits-suisse sucrés

Lundi 14

- Panibun's fromage
- Cordon bleu végétal
- Purée
- Pomme

Lundi 21

- Coleslaw
- Steak de soja tomate
- Riz **Bio** aux poivrons
- Crème dessert à la vanille

Lundi 28

- Salade mélangée
- Couscous végétal
- Semoule
- Édam à la coupe
- Petits-suisse aromatisés

Mardi 08

- Tomate vinaigrette
- Filet de colin
- Riz **Bio**
- Rondelé ail et fines herbes
- Orange

Mardi 15

- Potage potiron
- Sauté de bœuf à la provençale
- Filet de poisson
- PDT ronde
- Liégeois de fruits

Mardi 22

- Betteraves rouges
- Rôti de dinde
- Pépite fromagée
- Mélange de légumes
- Pomme

Mardi 29

- Concombre au fromage blanc
- Carbonara
- Cube de poisson
- Pâtes
- Clémentines

Jeudi 10

- Potage de légumes
- Steak fromage
- Poêlée de carottes/épinard
- Moelleux chocolat maison

Jeudi 17

- Taboulé maison
- Steak de soja
- Poêlée maraichère aux 2 carottes
- Compote/biscuits

Jeudi 24

- Potage de courgettes
- Sauté de veau marengo
- Poisson
- Pommes de terre ail/persil
- Muffin chocolat

Jeudi 01

- Potage Dubarry
- Poêlée côte d'opale
- Ebly
- Gâteaux maison

Vendredi 11

Février

Vendredi 18

- Carottes râpées
- Ebly aux légumes
- Filet de poisson
- Brie à la coupe
- Clémentines

Vendredi 25

- Salade mélangée
- Couscous végétal
- Semoule
- Édam à la coupe
- Petits-suisse aromatisés

Vendredi 02

- Salade mélangée
- Lasagnes de légumes
- Tomme grise à la coupe
- Poire