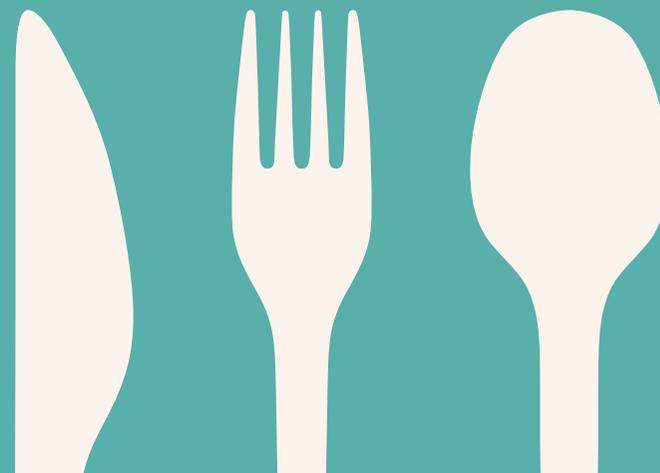


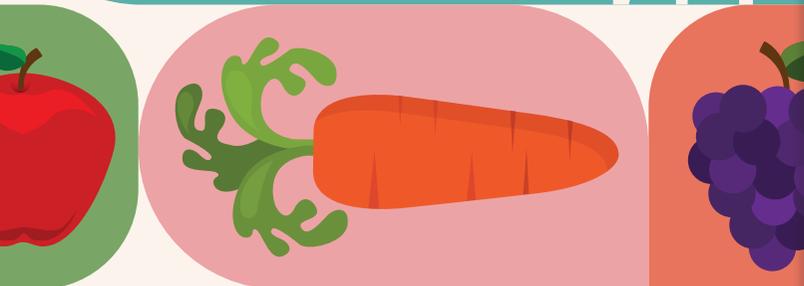
Menu scolaire

* à l'exception des écoles Jean Monnet,
Jean Andrieu, Victor Bufquin et la classe
de CM2 de Blancs Mouchons



Menu scolaire

NOVEMBRE 2023



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 labellisée 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 06

- » Coleslaw
- » Steak fromager **Bio**
- » Gratin dauphinois
- » Danonino aromatisé

Mardi 07

- » Velouté de panais
- » Poêlée de truite
- » Eby **Bio** pilaf
- » Pomme **Bio** pirouette

Jeudi 09

- » Betteraves rouges **Bio**
- » Endive flamande
- » Filet de colin **SV**
- » Quartiers de pommes de terre persillées
- » Fromage blanc sucré

Vendredi 10

- » Carottes râpées
- » Omelette **Bio**
- » Duo de haricots/ail persil
- » Brie à la coupe
- » Clémentines

Lundi 13

- » Céleri rémoulade
- » Steak végétal/ sauce végétale
- » Mini farfalles/ emmental râpé
- » Danette fondant chocolat

Mardi 14

- » Velouté Parmentier **Bio**
- » Blanquette de veau
- » Filet de hoki **SV**
- » Riz **Bio** pilaf
- » Poire conférence **Bio**

Jeudi 16

- » Taboulé maison
- » Pané tomate mozzarella
- » Poêlée maraîchère 2 carottes
- » Edam à la coupe
- » Yaourt à boire

Vendredi 17

- » Salade mélangée/ dés de mimolette
- » Cassoulet
- » Cassoulet végétal
- » Orange **Bio**

Lundi 20

Espagne

- » Quiche aux légumes
- » Riz **Bio** façon paëlla aux crevettes
- » Crème brûlée

Mardi 21

Italie

- » Velouté de potiron
- » Carbonara
- » Poisson **SV**
- » Pâtes **Bio**/parmesan
- » Clémentines

Jeudi 23

États-Unis

- » Coleslaw
- » Bouchée panée Mac Cheese
- » Poêlée Tex Mex
- » Brownie noix de pécan maison

Vendredi 24

Hongrie

- » Radis aux pommes
- » Goulash au paprika
- » Filet de colin **SV**
- » Pommes de terre aux herbes
- » Yaourt **Bio** à la vanille

Lundi 27

- » Carottes râpées
- » Cordon bleu végétal
- » Fondue de poireau
- » Pomme vapeur
- » Petits-suisse au chocolat

Mardi 28

- » Velouté de légumes
- » Escalope de poulet à la crème
- » Filet de hoki **SV**
- » Purée de courgettes
- » Pomme royal gala **Bio**

Jeudi 30

- » Macédoine
- » Filet mignon sauce maroilles
- » Omelette **Bio** **SV**
- » Petits pois aux oignons
- » Fromage en portion
- » Compote de fruits **Bio**

Vendredi 01

- » Raviolis de bœuf **Bio**
- » Raviolis de légumes **Bio** **SV**
- » Salade mélangée
- » Île flottante/ crème anglaise

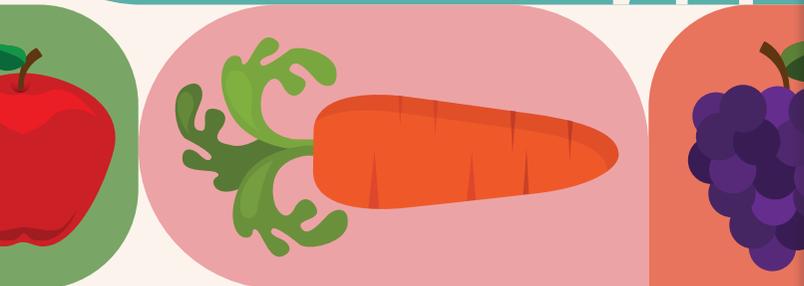
Menu scolaire

des écoles Jean Monnet, Jean Andrieu,
Victor Bufquin et la classe de CM2 de
Blancs Mouchons



Menu scolaire

NOVEMBRE 2023



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.

Saveurs
en'Or
Label de France

Viande labellisée Saveur en'Or (production locale)

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

Le Marin
Stewardship
Council

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 06

- » Carottes râpées **Bio** vianigrette à l'orange
- » Penne Bio aux trois fromages
- » Pomme

Mardi 07

- » Velouté de potiron
- » Sauté de poulet local sauce colombo
- » Fricassée de poisson sauce colombo **SV**
- » Riz IGP aux petits légumes
- » Mousse au chocolat

Jeudi 09

- » Parmentier de légumes et lentilles **Bio** au comté
- » Salade iceberg vinaigrette à l'échalotte
- » Gouda **Bio**
- » Fruit de saison

Vendredi 10

- » Tarte au fromage **Bio**
- » Marmite de Colin sauce Normande **SV**
- » Petit pois carottes
- » Yaourt aromatisé

Lundi 13

- » Betteraves **Bio** vinaigrette
- » Bâtonnets de fromage
- » Haricots verts **Bio** et pommes de terre boulangères
- » Flan caramel

Mardi 14

- » Potage de butternut
- » Fricassée de colin sauce paprika **SV**
- » Mini penne et Emmental râpé **Bio**
- » Orange **Bio**

Jeudi 16

- » Omelette
- » Pommes de terre rissolées Ketchup
- » Salade verte vinaigrette César
- » Fromage blanc nature et sucre

Vendredi 17 Scandinavie

- » Soupe façon Hernekeitto (Pois cassés)
- » Boulette de Boeuf sauce aux airelles «Kottbullar»
- » Boulette de soja **SV**
- » Purée de pommes de terre
- » Gâteau à la cannelle et cardamome

Lundi 20

- » Salade de coquillettes **Bio**
- » Bolognaise de lentilles **Bio**
- » Riz IGP
- » Compote de pommes

Mardi 21

- » Potage carottes poires
- » Filet de poisson meunière **SV**
- » Chou de Bruxelles crème et pomme vapeur
- » Yaourt nature sucré

Jeudi 23

- » Carbonara de porc
- » Poisson façon carbonara **SV**
- » Torsades **Bio**
- » Camembert **Bio**
- » Fruit de saison

Vendredi 24

- » Salade d'endives vinaigrette
- » Croustade de légumes
- » Banane **Bio**

Lundi 27

- » Potage cultivateur
- » Chipolatas local
- » Bâtonnets de fromage **SV**
- » Haricots blancs LR à la tomate
- » Flan nappé caramel

Mardi 28

- » Taboulé **Bio**
- » Nuggets de Maïs
- » Duo de carottes et pommes de terre
- » Yaourt nature local

Jeudi 30

- » Carottes râpées **Bio** vinaigrette jus d'orange
- » Pépinettes aux champignons, Chaource AOP Façon risotto
- » Orange **Bio**

Vendredi 01

- » Velouté d'endives au fromage fondu
- » Sauté de boeuf façon carbonnade
- » Fricassée de poisson sauce aux oignons **SV**
- » Macaronis
- » Tarte au sucre Maison