

MENU NOVEMBRE 2024

Dates	lundi 4 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	mardi 5 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	jeudi 7 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	vendredi 8 novembre 2024	SIQO	Allergenes
C1	Salade de chou blanc à l'huile d'olive			C1	Crêpe au fromage		G L O	C1	Oeuf dur mayonnaise		L O M	C1	Salade verte*	BIO	M S
C2	Lasagnes à la ricotta	AOC/AOP/HVE	L G	C2	Pavé de saumon à l'aneth	PECHE DURABLE	L M O P	C2	Blanquette de veau	Label Rouge	G L	C2	Ravioli au légumes du soleil		G
C3	et épinards	BIO	L	C3	poêlée de légumes			C3	Riz aux légumes			C3	Haricot vert		L
C4	Flan nappé		O L	C4	Fruit de saison*	BIO		C4	Fruit de saison*	BIO		C4	Fromage blanc et biscuit*	BIO	G L O
Dates	lundi 11 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	mardi 12 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	jeudi 14 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	vendredi 15 novembre 2024	SIQO	Allergenes
C1				C1	Carotte râpée*	BIO	S M	C1	Concombre à l'huile d'olive	BIO		C1	Croisillon à l'emmental		G L
C2				C2	Croque fromagé		G L O	C2	Poisson aioli	PECHE DURABLE	P CR L	C2	Bœuf	Label Rouge	
C3				C3	Poêlée de légumes maison			C3	Pomme de terre vapeur*	BIO		C3	Carotte*	BIO	L
C4				C4	Yaourt nature	BIO	L	C4	Yaourt brassé au fruit		L	C4	Fruit de saison	BIO	
Dates	lundi 18 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	mardi 19 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	jeudi 21 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	vendredi 22 novembre 2024	SIQO	Allergenes
C1	Potage parmentier (poireau /pdt)	BIO-HVE	L	C1	Avocat		M	C1	Ebly à la ratatouille maison	BIO-HVE	G	C1	Pâté et cornichon		O
C2	Palette à la provençale			C2	Bouchée de quinoa et pois		G O	C2	Salade verte		S M	C2	Blanquette de la mer	PECHE DURABLE	P CR C
C3	Aubergine parmigiana		L	C3	Gratin de pâtes au fromage		G L	C3	St Félicien	AOC/AOP	L	C3	Boulgour	BIO	G
C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Faisselle au coulis de fruit	BIO	L	C4	Beignet à la framboise		G O	C4	Fruit au sirop		
Dates	lundi 25 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	mardi 26 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	jeudi 28 novembre 2024	SIQO	Allergenes	Dates	vendredi 29 novembre 2024	SIQO	Allergenes
C1	Terrine aux deux poissons		L O M p	C1	Feuilleté knaki maison, au cheddar et moutarde		M G L	C1	Endive à l'huile de noix, dès de comté et ciboulette	HVE	F L	C1	Chou rouge	HVE	M S
C2	Sauté d'agneau		C G	C2	Pavé de saumon	PECHE DURABLE	P L	C2	pâte façon bolognaise		G	C2	Steack de soja		S O
C3	Flageolet			C3	Fondue de poireaux maison	HVE	G L	C3	égréné végétale		S O	C3	haricots verts	BIO	L
C4	Fruits de saison*	BIO		C4	Fruit de saison*	BIO		C4	yaourt nature *	BIO	L	C4	Gâteau maison		O L G

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

L = Lait/produit laitier
 C = Céleri MO = Mollusques CR = Crustacés M = Moutarde SE = Sésame P = Poissons
 G = Gluten F = Fruit à coque LU = Lupin SO = Soja OI = Œufs
 S = Anhydride sulfureux

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



PECHE DURABLE



BIO



L'ensemble des viandes sont Françaises
Agneau pouvant provenir d'Espagne

* Aides UE à destination des écoles