

CANTINE SCOLAIRE

*_*_*

SEMAINE DU 29 septembre
AU 3 octobre

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame
LUNDI	Carottes râpées Merlu beurre blanc Blé Emmental Compote de pommes	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MARDI	Taboulé Langue de bœuf sauce tomate Haricots verts Saint nectaire Gâteau aux pommes et cannelle	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
MERCREDI	Concombre basilic surimi Sauté de porc à la moutarde Petits pois crème brûlée POIRE ET COOKIES	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
JEUDI	Croisillon emmental Emincé de dinde aux champignons Tortis Yaourt nature sucrée Prunes	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐
VENDREDI	Betteraves vinaigrette Hachis parmentier aux légumineuse Salade verte Brie Poire conférence	☐	☒	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐	☐

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

Maire,
Jacques PLEINEVERT
140 (Haute-Vienne)

		*_*_*
6	Octobre	
10	Octobre	
		*_*_*

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

- ☐ allergènes majeurs.
- ☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).
- ☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le Maire,



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 13 Octobre
AU 17 Octobre

SEMAINE DU GOÛT « la carottes
sous toutes ses formes »

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde
LUNDI	Tarte carotte et cumin Chili sin carne Riz Yaourt nature Pomme														
MARDI	Soupe de carotte rôti de veau Flageolets beurre et persil Cantal Raisin														
MERCREDI ALSH	Saucisson à l'ail Sauté de dinde sauce tomate Haricots verts Semoule au lait Banane														
JEUDI	PAIN ET FROMAGE Soupe de carotte Carbonnade mexicaine Sarrasin Fromage frais CarottCake														
VENDREDI	Choux-fleur sauce ail et fines herbes Saumon grillé Pâtes fraîches et crème à la carotte Fromage blanc Pain d'épices														

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

Validé par Mme GRANET Diététicienne



CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU
AU

20
24

*_*_*

Octobre
Octobre

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI ALSH	Feuilleté emmental Omelette aux poivrons Salade verte Petit suisse Banane			☐				☐							☐		
	YAOURTS AUX FRUITS																
MARDI ALSH	Radis noir Sauté de veau haricots blanc à la tomate Brie Compote de pomme	☐	☒	☐	☐			☐							☐		
	FROMAGE BLANC MUESLI																
MERCREDI ALSH	Pizza Emincé de dinde Brocolis Yaourt aromatisé Pomme		☒	☐													
	BURGOU (Gâteau à la châtaigne)			☐	☐	☐			☐								
JEUDI ALSH	Poireaux vinaigrette Porc au curry Riz Fromage de chèvre Poire		☒	☐											☐		
	PAIN ET CHOCOLAT			☐	☐												
VENDREDI ALSH	Champignons à la grecque Cabillaud et sa sauce Pôlée haricots verts et pomme de terre Fromage blanc Gâteau chocolat		☒	☐													
	PETIT SUISSE ET POMME			☐													

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,
Jacques PLEINEVERT

A.L.S.H

SEMAINE DU
AU27
31

*_*_*

Octobre
Octobre

*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI ALSH	Endive en salade Risotto aux champignons Yaourt nature Pain perdu														☐		
					☐			☐									
					☐	☐	☐		TR								
MARDI ALSH	GATEAU POMME Salade de lentilles à la lyonnaise Emincé de bœuf sauce au poivre Duo de choux-fleur Tomme Clémentine	☐		TR	☐	☐									☐		
					☐												
MERCREDI ALSH	FROMAGE BLANC COULIS Avocat et citron Rôti de porc caramélisé Riz cantonnais Comté Poire	☐		☐	☐	☐			TR								
					☐										☐		
JEUDI ALSH	PAIN RAISIN Œufs au thon Paupiette de dinde Gratin de blettes Fromage blanc Yaourt aux fruits	☐		☐	☐				TR		TR						
								☐							☐		
					☐												
VENDREDI	FRUIT salade verte fromage croûtons poisson beurre blanc semoule emmental banane	☐			☐										☐		
							☐										
					☐												

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Le Maire,

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,
Jacques PLEINEVERT