

CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 3
AU 7

*_*_*
novembre
novembre
*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Brocolis vinaigrette Pizza fromagère Salade verte 0 Ananas rôti	☐	☒	☒	☒										☐		
MARDI	Cake emmental Blanquette de veau Carottes rôties Yaourt nature sucré Orange	☐	☒	☐	☐	☐											
MERCREDI	Salade verte Lasagne bolognaise Camembert Compote FROMAGE BLANC + FRUIT	☐	☒	☐	☐												
JEUDI	Poireaux en vinaigrette Choucroute garnie fromage blanc et coulis de fruits rouges		☒												X		
VENDREDI	Salade de champignons dos d'esturgeon Frites Yaourt Poire						☐			☐							

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.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,



*_*_*
novembre
novembre
*_*_*

10 novembre
14 novembre

* * *

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).

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,

EG
Elise Granel

CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 20
AU 21

*_*_*
novembre
novembre
*_*_*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Betteraves rouge Pâtes bolognaise Végétarienne Yaourt nature Kiwi		 														
MARDI	Salade de gésiers de dinde Petit salé Lentilles Panna cotta couli de fruit rouge		 														
MERCREDI	Salade pomme de terre thon Escalope de dinde viennoise Haricots verts Tomme de Savoie Fruit CROISSANTS																
JEUDI	Duo carottes râpées céleri Sauté de dinde au curry Riz 3 couleurs Brie Far aux pruneaux		 														
VENDREDI	Velouté panais/poire Filet de lieu noir Fondue de poireaux Maroilles Clémentines		 														

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.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,



Le Maire,

Jacques PLEINEVERT

CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 24 novembre
AU 28 décembre

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Chou blanc cru en vinaigrette Fassolade Riz Comté Poire																
MARDI	Avocat Rôti de porc orloff Millet Vache qui rit Compote																
MERCREDI	Salade de tortis jambon emmentaler poulet rôti Haricots beurre Fromage blanc Banane BAGUETTE CHOCOLAT																
JEUDI	Soupe de butternut Rôti de veau Gratin dauphinois Comté Pomme																
VENDREDI	Carottes râpées Poisson du jour Brocolis Yaourt Gâteau aux pommes																

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

