



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi
 Coupelle de pâté de volaille²
 Salade semoule, légumes et thon
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)¹⁺⁶⁺⁴
 Chips¹
 Compote
 Biscuit³⁺⁹
 Goûter : biscuit³⁺⁹



MENU RESTAURATION MUNICIPALE



VBF = Viande Bovine Française
 VPF = Viande Porcine Française
 VF = Volaille du grand Sud Ouest
 PF = Poisson frais issu de la pêche Française
 AB = Agriculture Biologique
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 IGP = Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 05 AU 09 NOVEMBRE 2018				
05	06 PAIN BIO	07	08	09
Betterave vinaigrette ⁶ Pané de blé épinards et fromage ⁹ Poêlée bretonne ²⁺⁶ Emmental Bio ² Tarte aux pommes Bio ³⁺⁹ Goûter : pain ¹ + confiture d'été	Carottes râpées ⁶ Omelettes Bio aux fines fraîches ¹³ Crispy cubes ⁶ Yaourt Bio ² Fruit de saison Goûter : pain ¹ + fromage ²	Potage de légumes ⁶ Blanc de poulet au jus ⁶ Gratin de courgettes ⁹ Fromage ² Fruit de saison Goûter ³⁺⁹	Taboulé Bio maison ¹⁺⁶ Sauté de bœuf à la tomate ¹⁺⁶ Haricots verts au beurre ²⁺⁶ Fromage et gressin ⁹ Crème vanille ² Goûter : pain ¹ + confiture fraise ²	Macédoine de légumes ²⁺⁶ Poisson frais sauce échalote ²⁺¹¹ Riz basmati Fromage ² Mousse au chocolat au lait ² Goûter : pain ¹ + barre de chocolat ³⁺⁹
SEMAINE DU 12 AU 16 NOVEMBRE 2018				
12	13 PAIN BIO	14	15	16
Oeuf Bio Mayonnaise ¹⁰ Tortis épinards ricotta sauce tomate et râpé ⁹ Salade verte et croûtons ¹ Fromage blanc ² Biscuit ³⁺⁹ Goûter : pain ¹ + tablette de chocolat ³⁺⁹	Crêpe emmental ⁹ Rôti de bœuf et ketchup ⁶ Quinoa gourmand Bio aux petits légumes ¹⁺⁶ Fromage ² Fruit de saison Goûter : pain ¹ + fromage ²	Oeuf durs sauce cocktail ¹⁰ Burger végétal ⁹ Frites au four ⁶ Fromage ² Salade de fruits exotique Goûter ³⁺⁹	Rillettes de thon ²⁺¹¹ Chipo BBC ¹⁰ Lentilles aux oignons ⁶ Yaourt bio fraise ² Fruit de saison Goûter : pain ¹ + fromage ²	Betteraves en lanières et maïs ⁶ Effiloché de truite d'Aquitaine sauce crème ² Carottes parisiennes ⁶ Fromage Bio ² Compote Bio Goûter : pain ¹ + confiture abricot
SEMAINE DU 19 AU 23 NOVEMBRE 2018				
19	20 PAIN BIO	21	22	23
Radis long et beurre ² Nuggets céréales et mayonnaise ⁹ Petits pois carottes ²⁺⁶ Fromage ² Salade de fruit Goûter : pain ¹ + pâte à tartiner ³⁺⁹	Carottes râpées ⁶ Sauté de poulet du Périgord ²⁺⁷ Semoule Bio ² Fromage Bio ² Fruit de saison Goûter : pain ¹ + confiture de fraise	Potage butternut ² Sauté de veau à la provençale ⁶ Riz de Camargue Yaourt ² Biscuit ³⁺⁹ Goûter ³⁺⁹	Céleri râpé ²⁺⁷ Lasagne bolognaise bio maison ⁹ Fromage Bio ² Fruit de saison Goûter : pain ¹ + bâton de chocolat ³⁺⁹	Salade verte et croûtons ¹ Pépites de Colin d'Alaska ⁹⁺¹¹ Gratin épinards et pomme de terre ⁹ Fromage ² Moelleux au chocolat ³⁺⁹ Goûter : pain ¹ + confiture d'été

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.
 Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten	8	Soja
2	Lait	9	Gluten, œuf, lait
3	Fruits à coque	10	Œuf
4	Poisson	11	Poisson et crustacés
5	Lait, gluten et lupin	12	Soja, céleri
6	Céleri, lupin	13	Œuf et lait
7	Moutarde	14	Lait, moutarde