

Menu

Élémentaire



Repère PNNS*



Fruits et légumes au moins 5 fois/jour

OCTOBRE 2021

LA SEMAINE DU GOÛT

32^{ÈME} ÉDITION

DU 11 AU 17 OCTOBRE 2021

L'AUTOMNE



Produits laitiers 3 à 4 fois/jour

SEMAINE	JOUR	DEJEUNER	GOUTER	PROPOSITION DE DINER**
DU LUNDI 11 OCTOBRE AU VENDREDI 15 OCTOBRE	LUNDI	Rosette - cornichons ♦ Rillettes de thon Sauté de veau sauce Forestière Jeunes carottes au thym Saint Paulin Gâteau aux noix		Salade verte vinaigrette Tagliatelles au saumon Yaourt nature et noisettes
	MARDI	Salade verte aux noisettes Escalope de dinde panée Gratiné de légumes Yaourt nature Poire cuite - miel		Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule aux petits légumes Cantal Figues fraîches
	MERCREDI	Mélange chou blanc carotte Brandade de poisson au potiron Chèvre bûche Purée de pomme châtaigne	Pain Beurre Yaourt aromatisé	Velouté de carottes au lait de coco Omelette aux champignons Courgettes à l'ail Banane
	JEUDI	Tarte Butternut et comté Salade verte vinaigrette Comté Crème praliné et petit biscuit Jus de pomme		Faux filet grillée Pommes sautées Raisins noirs
	VENDREDI	Salade de betteraves et feta Poulet rôti sauce aux marrons Riz Saint Denis Mini fromage en coque Salade d'orange à la cannelle		Taboulé de quinoa aux petits pois Petits suisses - sucre Prune

Féculents à chaque repas (selon l'appétit)

Matières grasses, produits sucrés, et sel à limiter

Viande, poisson et œuf 1 à 2 fois/jour

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS DUES AUX IMPERATIFS TECHNIQUES D'APPROVISIONNEMENT.
LA VIANDE DE BŒUF SERVIE EST D'ORIGINE EUROPEENNE. LE LAIT SERVI EST 1/2 ECREME. LA VINAIGRETTE EST MAISON
Conformément au règlement CE n°1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/L, lupin et mollusques

♦ Remplacement viande de porc
*Aide UE à destination des écoles



Eau à volonté

Et pratiquez 30 min. de marche rapide

Dans le cadre d'une alimentation équilibrée pour des enfants de 3 à 10 ans, une portion de viande, poisson, œuf suffit à couvrir les besoins en protéines. Les enfants doivent en consommer soit le midi, soit le soir.

Mitonné par nos chefs | Produit issu de l'agriculture biologique | Produit local | Produit issu du commerce équitable | Menu conçu par les enfants | Menu festif

