



MENUS CANTINE DU 6 NOVEMBRE AU 01 DECEMBRE 2023


Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(Sous réserve de modification)

| DATE | LUNDI 06/11 | Alg | MARDI 07/11 | Alg | JEUDI 09/11 | Alg | VENDREDI 10/11 | Alg |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Du 6 au 10 Novembre | Betteraves, mache vinaigrette Poisson sauce aux herbes Courgettes Bio + Riz rouge Bio Petits suisses fruités | J-E-C D-A-J-G A G | Velouté à la tomate Rôti de porc Purée maison Pomme | G G G | Oeuf + mayonnaise Escalope de dinde Haricots verts Crème chocolat maison | C-I-L-J G G G-A-H | Potage légumes + vermicelle Steak haché Petits pois Fromage + orange | A G G G |
| Du 13 au 17 Novembre | ½ Pamplemousse Rôti de dinde Haricots beurre Crème anglaise + madeleine | G G G-A-C | Velouté de légumes au kiri Fish & chips de Cabillaud Flageolets verts Yaourt aromatisé | G D-G-A G G | Pâté et pain bio Blanquette de veau bio Carottes + salsifis Fromage + clémentine | G-A A-G-C-I G G | Menu Végétarien Velouté au potiron Lasagne de légumes Salade Ananas | G A-G-I J-E-C |
| Du 20 au 25 Novembre | Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet rôti Epinards Bio à la crème Riz au lait maison | J-E-C G G A-G | Hamburger (steack haché bio) Potatoes Salade verte Glace Sundae | A-K-G A J-E-C G | Macédoine + vinaigrette Bourguignon Bio Tendre de perle Mousse au chocolat | J-E-C A-C-G-B-I A G-H | Velouté de légumes Paupiettes de porc Pâtes Bio Fromage / Kaki | G G A-G G |
| Du 27 Novembre Au 1 Décembre | Menu Végétarien Céleri remoulade mayonnaise Raviolini au fromage sauce tomate Poire au chocolat | G-C-I-L A-G-C G-H | Potage légumes Saucisse de porc Lentilles bio Gâteau anniversaire | G-A G A G-A | Oeuf mayonnaise Poisson sauce béchamel Coquillettes bio Petit suisse nature | C-I-L-J D-G A G | Velouté de poireaux Tartine savoyarde Salade verte Fromage blanc Bio | G A-G-J J-E-C G |



MENUS CANTINE DU 4 DECEMBRE AU 22 DECEMBRE 2023

Ces menus ont été établis selon le G.E.M.R.C.N (Groupe d'Etudes des Marché de Restauration Collective et de Nutrition)
(Sous réserve de modification)

| DATE | LUNDI 04/12 | Alg | MARDI 05/12 | Alg | JEUDI 07/12 | Alg | VENDREDI 08/12 | Alg |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Du 4 au 8 Décembre | Betteraves + Avocat Vinaigrette Nuggets de poulet Pomme de terre au four Fromage + Banane | J-E-C A-C-G-I-J G G | Velouté de butternut Cassoulet maison Salade Crème vanille maison | G J-E-C A-G | Rillettes + pain complet Emincés de bœuf Bio Semoule Bio Fromage + Clémentine | A A-C-G-B-I A G | Potage légumes Parmentier de poisson Compote pomme + mangue Bio | G D-G |
| Du 11 au 15 Décembre | LUNDI 11/12 | | MARDI 12/12 | | JEUDI 14/12 | | VENDREDI 15/12 | |
| | Potage légumes + croûtons Rôti de dinde Duo haricots Fromage / Orange | A G G G | Menu Végétarien Carottes râpées + maïs Friands aux 3 fromages Salade Salade de fruits maison | J-E-C A-G J-E-C | Macédoine + thon (mayonnaise) Blanquette de veau Bio Boulgour Bio Flamby | D-C-L-J A-G-C-I A G | Velouté au potiron Sauté de porc au jus de pomme Purée maison Yaourt aromatisés | G G G G |
| | LUNDI 18/12 | | MARDI 19/12 | | JEUDI 21/12 | | VENDREDI 22/12 | |
| Du 18 au 22 Décembre | ½ Pamplemousse Steak haché Gratin dauphinois Compote de pommes | G G | Velouté asperges Poisson sauce oseille Riz Bio Gâteau anniversaire | G D-G A G-A |  <p>Repas de Noël</p> | | Salade verte + thon vinaigrette Pâtes Bio à la carbo Yaourt Nature Bio | J-E-C A-G G |

*Viande bovine, porcine ainsi que la volaille sont d'origine française – Les fruits proposés sont des fruits de saison - Eau et pain à volonté

* Alg : allergènes

Détail des allergènes

- A : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- B : crustacés et produits à base de crustacés
- C : œufs et produits à base d'œufs
- D : poissons et produits à base de poissons
- E : arachides et produits à base d'arachides
- F : soja et produits à base de soja
- G : lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- H : fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- I : céleri et produits à base de céleri
- J : moutarde et produits à base de moutarde
- K : graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- L : anhydrides sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
- M : lupin et produits à base de lupin
- N : mollusques et produits à base de mollusques

Viande bovine : MME LEGEAY Véronique – GESNES

Viande porcine : M. TRAHAY - SAULGES

Volaille : VIVECO – STE SUZANNE

Poisson/surgelés : RELAIS D'OR - ARGENTAN

Pommes de terre/carottes/poireaux : M. GIRAULT Jean-Michel – COMMER

Autres denrées et produits Bio : VIVECO - STE-SUZANNE

Céréales bio : MM SELECTION



Produit origine France



Produit local

