

# Restauration municipale

## Menus du mois de novembre 2022

Menus Accueil Loisirs Vacances scolaires du 31 octobre au 04 novembre 2022



### LUNDI

31-oct.

Betteraves et Maïs (10)  
Cordon bleu (1-6-7)  
Ratatouille  
Camembert (7) **BIO**  
kiwi



### MARDI

### MERCREDI

Sans viande et sans poisson 02-nov.

Choux, noix et pommes (8-10) **BIO**  
Crumble (1) de légumes d'Automne  
Edam (7)  
Fromage blanc aux fruits (7)

### JEUDI

03-nov.

Carottes râpées (10) **BIO**  
Couscous (1) et ses légumes  
Saint Nectaire (7)  
Glace (6-7-8)

### VENDREDI

04-nov.

Oeuf mayo (3-10)  
Sauté de veau  
Pommes vapeur persillées **BIO**  
Petit suisse (7)  
Pomme

GÔÛTER ALSH : Compote – biscuit (1-3-7)

GOUTER ALSH : Cake marbré (1-3-7)-laitage (7)

GOUTER ALSH: Fruit – biscuit (1-3-7)

GÔÛTER ALSH : Pain – pâte à tartiner (7-8)

### MENUS SCOLAIRES

Sans viande et sans poisson 07-nov.

Salade arlequin (7-10)  
Parmentier de patate douce (7)  
Egrené de pois **BIO**  
Morbier (7)  
Liégeois caramel (7)

08-nov.

Salade de pommes de terre et thon (4-10)  
Filet de poisson frais (4)  
Epinards à la crème (7)  
Plateau de fromage (7)  
Raisin **BIO**

09-nov.

Concombre (10) **BIO**  
Saucisse de porc  
Lentilles  
Bûchette laitière (7)  
Compote de pommes

10-nov.

Potage de légumes **BIO**  
Raviolis à la provençale (1-9)  
Coulommiers (7)  
Clémentine



GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

GOUTER APS : Pain – confiture

GOUTER ALSH : Fruit – brioche (1-3-7)

GOUTER APS : Fromage blanc (7) – biscuit (1-3-7)

14-nov.

Quinoa-petits pois **BIO** à la menthe (10)  
Poulet rôti  
Frites  
Galet de Loire (7)  
Orange

15-nov.

Salade Mexicaine (10)  
Blanquette de veau (1-7)  
et ses Légumes  
Brie (7)  
Semoule au lait **BIO** (1-7)

Sans viande et sans poisson 16-nov.

Carottes râpées (10)  
Clafoutis Niçois (1-3-7)  
Salade **BIO** (10)  
Mimolette (7)  
Crème dessert caramel (7)

17-nov.

Mousson de canard (1)  
Filet mignon de porc  
Pommes fruit  
Camembert **BIO** (7)  
Poire

18-nov.

Céleri rémoulade (3-10)  
Poisson frais sauce provençale (4)  
Riz **BIO**  
Plateau de fromage (7)  
Yaourt **BIO** (7)

GOUTER APS : Compote – boudoir (1-3-7)

GOUTER APS : Pain – fruit

GOUTER ALSH : Croissant (1-3-7)

GOUTER APS : Laitage (7) – biscuit (1-3-7)

GÔÛTER ALSH : Pain – pâte à tartiner (7-8)

21-nov.

Salade Hollandaise (7-10)  
Sauté de volaille à l'indienne  
Coquillettes (1)  
Saint Paulin (7)  
Compote de pomme **BIO**

22-nov.

Concombre (10)  
Poisson frais sauce hollandaise (4)  
Choux fleur  
Cantal (7)  
Riz au lait chocolat (7)

23-nov.

Velouté de courges **BIO**  
Sauté de porc au chorizo  
Haricots Beurre  
Pont l'Évêque (7)  
Kiwi

Sans viande et sans poisson 24-nov.

Coleslaw **BIO** (10)  
Lasagnes d'épinards à la ricotta (1-7)  
Saint nectaire (7)  
Poire cuite

25-nov.

Rillettes de sardines aux herbes (4-7)  
Rôti de Bœuf  
Pommes de terre **BIO** (7)  
Plateau de fromage (7)  
Ananas

GOUTER APS : Petit suisse (7) – biscuit (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - fromage (7)

GOUTER ALSH : Pain au chocolat (1-3-6-7)

GOUTER APS : Fruit – biscuit (1-3-7)

GOUTER APS : Pain - bâton de chocolat

Bio : agriculture biologique

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Pf : poisson frais arrivage direct de la criée

Liste des 14 allergènes : 1-Gluten, 2-Crustacés, 3-œufs, 4-Poisson, 5-Arachides, 6-Soja, 7-Lait, 8-Fruits à coque, 9-céleri, 10-Moutarde, 11-Sésame, 12-Sulfites, 13-Lupins, 14-Mollusques.

Menus scolaires et Accueil de Loisirs, APS : Accueil Péri-scolaire

Sous réserve des approvisionnements

