




MENUS CANTINE DU 08/11/2021 AU 17/12/2021

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	Alg	MARDI	Alg	JEUDI	Alg	VENDREDI	Alg
Du 08 au 12 novembre	Betteraves + mâche vinaigrette Poisson sauce aux herbes Provence Riz + courgettes (Bio) Petits suisses fruités	J-E D-A-J-G A G	Velouté à la tomate Rôti de porc Haricots verts Crème au chocolat maison	G G G	Férial		Potage de légumes pâtes alphabet Escalope de dinde Purée maison Fromage Pomme	A G G G
Du 15 au 19 novembre	½ pamplemousse Rôti de dinde Haricots beurre Crème anglaise + madeleine	G G G-A-C	Velouté de légumes au kiri Blanquette de veau* Carottes + salsifis Fromage Clémentine	G A-G-C-I G G	Pâté + pain bio Brochette de poisson Petits pois/carottes Fromage blanc sucré	G D-G-A G G	Potage légumes pâtes étoiles Sauté de dinde à la provençale Pomme de terre vapeur Fromage Compote de pommes	A G G
Du 22 au 26 novembre	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet Dés de pommes de terre au four Yaourt (Bio)	J-E G G G	Potage à la tomate Bourguignon* Carottes + tendres perles Fromage kiwi	I-A-B-D G-C A G	Velouté de légumes à la crème Paupiettes de porc Blé gourmand Fromage Banane	G G A J-G	Hamburger Potatoes Salade Glace	G-A-K-C J-E G
Du 29 novembre au 03 décembre	Céleri rémoulade (mayo) Emincé de dinde au curry Riz de couleur (Bio) Fromage Poire au chocolat	G-C-I-L G-J-I A G G	Potage de légumes et vermicelles Sauté de porc à la moutarde Duo de haricots Gâteau d'anniversaire	A C-G-E-J G A-G-C	Betteraves + avocat vinaigrette Filet d'Alaska au citron Carottes vichy Petits suisses natures	J-E D-A-G G G	Potage de légumes pâtes alphabet Tartiflette Salade Salade de fruits	A G J-E
Du 06 au 10 décembre	Macédoine vinaigrette Nuggets de poulet Coquillettes (Bio) Fromage Clémentine	J-E A-F-C A G	Velouté de légumes Cassoulet maison Salade Yaourt nature	G J-E G	Rillettes + cornichons + pain Bio Emincé de bœuf* Semoule Mousse au chocolat	I-A-C-B-D-G A G	Potage de légumes au lait Parmentier de poisson Salade Compote pommes/fraises	A-G G-D J-E
Du 13 au 17 décembre	Carottes râpées Feuilletée au fromage Salade Banane	J-E A-G J-E	Potage et vermicelle Hachis parmentier* Salade (Mâche) Gâteau d'anniversaire	A G J-E A-G-C	Œuf mayonnaise Pâtes à la carbonara Fromage Fromage blanc + ½ kiwi	C-I-L A-G-C G G	DE  REPAS NOEL	

*Viande bovine 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 : Ferme du Parc – ST DENIS D'ORQUES

Poisson : RELAIS D'OR - ARGENTAN

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

Autres denrées et produits Bio : VIVECO à SAINTE-SUZANNE