

École Maternelle Jean MOULIN <u>Centre aéré</u>

Menus semaine 44

Du 28 octobre au 01 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹		¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ² Crustacés ጾ Mollusques ९ Soja ¹¹ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Betteraves rouges en vinaigrette 12	Salade verte, maïs & croutons 1-12	Salade de haricots verts, pommes de terre & jambon ¹²	Tomates cerises & maïs 12		
Rôti de bœuf au jus ¹ Pom'rosti	Jambon grillé ¹⁰ Carottes persillées	Sauté de dinde aux champignons ³ Macaronis ¹⁻²	Chipolata ¹⁰ Purée de potiron ²	FERIE	
Kiri ²	Saint moret ²	Yaourt fruits rouges	Comté ²		
Fruit Bio	Riz au lait saveur vanille ²	Fruit de saison	Pâtisserie 1-2-3-6-9		

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques *Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)



Menus semaine 45 Du 04 novembre au 08 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten
Carottes râpées aux olives vertes 12	Salade au surimi 1-3-4-7-12	Jambon beurre ²	Salade d'avocat 3-5-12	Flammekueche 1-2	² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Tortilla pomme de terre ³ Haricots verts Bio	Tajine d'agneau ¹⁻³⁻¹² Semoule ¹	Escalope de porc à la crème ²⁻³⁻⁵ Poêlée celtique	Poulet grillé ¹⁰ Potatoes	Aiguillettes de colin panée multi-grains ¹⁻⁴ Purée de petits pois ²	
Cantal ²	Saint bricet ²	Roitelet ²	Emmental Bio ²	Petit suisse sucré ²	
Beignet chocolat noisette 1-2-3-6-9	Compote multi fruits	Fruit Bio	Pâtisserie 1-2-3-6-9	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques *Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)



Menus semaine 46 Du 11 novembre au 15 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*	
FERIE	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten ² Lait ³ Œuf	
	Œuf mayonnaise 3-5-12	Feuilleté au fromage ¹⁻²	Salade composée 1-2-3-12	Macédoine de légumes 3-5-12		
	Pané au fromage 1-2-3 Garniture de légumes	Rôti de porc au thym ²⁻³⁻⁵ Carottes en rondelles Bio	Bœuf façon bourguignon ¹⁻⁵ Pommes vapeur	Tortis au thon façon bolognaise 1-4	⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri	
	Fromage blanc sucré ²	Chanteneige Bio ²	Brie ²	Edam ²	11 Arachides 12 Moutarde 13 Sésame 14 Lupin	
	Fruit de saison	Purée de fruits	Pâtisserie 1-2-3-6-9	Fruit Bio		

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques *Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)



Menus semaine 47

Du 18 novembre au 22 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten
Taboulé ¹	Salade verte & œuf dur ³⁻¹²	Pâté en croute sur lit de salade 1-2-3-12	Tartare de légumes & jambon sec 12	Salade de PdeT, maïs, olives & dès d'emmental 12	² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites ⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde ¹³ Sésame ¹⁴ Lupin
Cordon bleu AOP 1-2 Petits pois carotte	Hachis parmentier végétarien ¹⁻²⁻³⁻¹⁰	Rôti de dinde au jus ³ Haricots verts extra- fins	Sauté de veau marengo ¹⁻³⁻⁵ Riz	Saumon à la crème ²⁻⁴ Purée de céleri ²⁻¹⁰	
Port salut ²	Samos ²	Emmental ²	Mimolette ²	Yaourt brassé ²	
Fruit Bio	Compote de poire	Mousse au chocolat Bio ²	Pâtisserie 1-2-3-6-9	Fruit de saison	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques *Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)



Menus semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	14 ALLERGENES*
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	¹ céréale contenant du gluten
Crêpe à l'emmental	Carottes râpées 12	Samoussa de légumes 1-9	Tomates en vinaigrette 12	Salade composée 1-2-3-12	² Lait ³ Œuf ⁴ Poisson ⁵ Sulfites
Omelette Bio ³ Poêlée campagnarde	Joue de porc en sauce 1-3-5 Farfalles 1-2	Steak haché Gratin brocolis pommes de terre ²	Rougail de saucisse Pommes sautées	Cabillaud sauce tomate ⁴ Semoule ¹	⁶ Fruits à coques ⁷ Crustacés ⁸ Mollusques ⁹ Soja ¹⁰ Céleri ¹¹ Arachides ¹² Moutarde
Brie ²	Petit suisse ²	Carré frais Bio ²	Comté ²	Vache qui rit ²	13 Sésame 14 Lupin
Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit Bio	Pâtisserie 1-2-3-6-9	Compote à la banane	

Menus sous réserve des contraintes d'approvisionnement et de modification pour raisons techniques *Selon la réglementation INCO (règlement 1169/2011)