

Novembre 2020

Du 2 au 6 novembre

Du 9 au 13 novembre

Du 16 au 20 novembre

Du 23 au 27 novembre

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|--------|--|---|---|--|---|
| Goûter | <p>- Menu végétarien -</p> <p>Dés de betteraves* vinaigrette</p> <p>Hachis végétal aux lentilles et petits légumes</p> <p>Port Salut®</p> <p>Fruit de saison origine locale</p> <p>Pain au lait et yaourt à boire fraise</p> | <p>Laitue vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Choux fleurs béchamel</p> <p>Petit Louis®</p> <p>Gâteau basque</p> <p>Pain / miel, lait et fruit</p> | <p>Choux blancs vinaigrette</p> <p>Emincé de bœuf sauce aux oignons</p> <p>Purée</p> <p>Flan au chocolat*</p> <p>Madeleine bretonne et fruits au sirop</p> | <p>Salade de perles marines</p> <p>Galopin de veau sauce barbecue</p> <p>Ratatouille</p> <p>Carré de l'Est à la coupe</p> <p>Compote de pommes*</p> <p>Pain / pâte à tartiner, lait et fruit</p> | <p>Filet de poisson MSC sauce au beurre blanc</p> <p>Coquillettes*</p> <p>Fromage blanc vanille</p> <p>Fruit de saison</p> <p>Crêpe et briquette de lait aromatisé</p> |
| Goûter | <p>Carottes râpées à l'orange</p> <p>Paupiette de veau sauce crème</p> <p>Frites au four</p> <p>Pointe de Brie à la coupe</p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>Pain / barre de chocolat au lait et fruit</p> | <p>Saucisson</p> <p>OU roulade de volaille aux olives</p> <p>Filet de poisson meunière</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Semoule au lait</p> <p>Gâteau le Pompon, lait et fruit</p> | <p>FÉRIÉ</p> <p>11 novembre Armistice 1918</p> | <p>Soupe de potiron au Kiri®</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Riz* à la tomate</p> <p>Fruit* de saison</p> <p>Brioche tranchée et salade de fruits</p> | <p>- Menu végétarien -</p> <p>Lentilles* vinaigrette</p> <p>Tortilla de pommes de terre</p> <p>Brocolis* à la béchamel</p> <p>Comté AOP</p> <p>Fruit de saison origine locale</p> <p>Pain / confiture et compote</p> |
| Goûter | <p>Boulettes d'agneau sauce tomate</p> <p>Farfalles*</p> <p>Petit suisse nature</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Barre de céréales et fromage blanc vanille</p> | <p>Salade verte aux dés de Cantal AOP</p> <p>Sauté de bœuf sauce paprika</p> <p>Haricots blancs à la tomate</p> <p>Cocktail de fruits</p> <p>Pain / beurre, lait et fruit</p> | <p>MENU BIO</p> <p>Céleris* rémoulade</p> <p>Poulet* rôti</p> <p>Purée de légumes*</p> <p>Camembert*</p> <p>Moelleux au chocolat*</p> <p>Donuts, lait et fruit</p> | <p>Salade Coleslaw</p> <p>Gratin de poisson MSC</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Emmental*</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Pain / Kiri® et jus de fruits</p> | <p>MENU A THEME</p> <p>"Savourons l'automne dans les moyennes montagnes"</p> <p>Menu en cours de validation au moment de la diffusion</p> <p>Moelleux au citron, lait et fruit</p> |
| Goûter | <p>Carottes râpées* vinaigrette</p> <p>Rôti de veau sauce tomate</p> <p>Petits pois* à la française</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Eclair au chocolat</p> <p>Pain / pâte à tartiner et fruit</p> | <p>MENU BIO</p> <p>- Menu végétarien -</p> <p>Omelette*</p> <p>Blés tendres* à la tomate*</p> <p>Carré frais*</p> <p>Fruit de saison*</p> <p>Biscuits nappés chocolat et petit suisse</p> | <p>Salade iceberg</p> <p>Filet de poisson MSC au lait de coco</p> <p>Semoule*</p> <p>Yaourt arôme fraise*</p> <p>Pain / barre de chocolat au lait et fruit</p> | <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Parmentier de poisson Kiri®</p> <p>Fruit de saison origine locale</p> <p>Etoile pur beurre et yaourt à boire vanille</p> | <p>Potage Du Barry</p> <p>Jambon blanc ou jambon de dinde</p> <p>Gratin de légumes</p> <p>Tomme noire des Pyrénées IGP</p> <p>Fruits de saison</p> <p>Pain / confiture, lait et compote de poires</p> |

Informations produits

AB *Issu de l'Agriculture Biologique

Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée

R Produit Label Rouge

Viande de bœuf origine France (éleveurs de Normandie)

Viande de volaille origine France

Poisson filière pêche durable

Filière Bleu-Blanc-Cœur

Fruits de saison locaux, agriculture raisonnée

Les entrées froides et chaudes

- **Salade de perles marines** : pâte perle, concombre, surimi, sauce bulgare
- **Salade de pépinettes** : pâte langue d'oiseau, tomate, mozzarella, huile d'olive
- **Coleslaw** : carotte, chou blanc, oignon, sauce cocktail
- **Céleri rémoulade** : céleri rave, mayonnaise
- **Potage Du Barry** : pomme de terre, chou fleur, crème fraîche, beurre

Toutes les entrées sont accompagnées de vinaigrette ou d'une mayonnaise maison.

-**Vinaigrette maison** : Huile de tournesol ou huile d'olive vierge selon recette, moutarde, vinaigre, sel.

-**Mayonnaise** : jaune d'œuf, huile de tournesol, moutarde

-**Sauce cocktail** : mayonnaise, tomate concentrée, ketchup

-**Sauce bulgare à l'aneth** : fromage blanc, aneth moutarde

Les sauces et spécialités

- **Sauce barbecue** : tomate concentrée, base sauce Worcestershire, oignon, ketchup, miel, vinaigre, fond brun, farine, margarine
- **Sauce crème** : crème fraîche, échalote, bouillon et fond blanc de volaille, lait en poudre, farine, margarine
- **Sauce beurre blanc** : beurre, échalote, jus de citron pressé, vin blanc, fumet de poisson, farine, margarine
- **Sauce paprika** : oignon, tomate concentrée, paprika, fond brun, margarine, farine
- **Sauce tomate** : carotte, tomate concentrée, oignon, bouillon de volaille, huile d'olive vierge extra, ail, basilic, origan, laurier
- **Sauce au lait de coco** : lait de coco, tomate pelée, échalote, crème fraîche, noix de coco, fumet de poisson, lait en poudre, margarine, farine

• Pour des raisons indépendantes de la volonté du SIVURESC, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus.

• Le **goûter** est proposé toute l'année sur les écoles maternelles, ainsi que les mercredi et durant les vacances scolaires sur les centres de loisirs élémentaires.

• Une **fiche d'informations consommateurs, intégrant les mentions obligatoires (allergènes, valeurs nutritionnelles, origine des viandes)** est disponible sur demande auprès du service restauration de la ville et sur le **site internet** du SIVURESC.