

RESTAURANT SCOLAIRE

NOVEMBRE 2024

 AGRICULTURE BIOLOGIQUE

 REPAS VÉGÉTARIEN

LUNDI


04.11

salade verte
omelette de saison
pommes noisette
yaourt nature sucré


11.11

Férialé

18.11



cuisse de poulet
haricots verts
fromage* 
fruit de saison*

25.11

Salade verte 
raviolis aux légumes
fromage
fruit de saison*

MARDI


05.11

nuggets de blé 
carottes au beurre
fromage* 
fruit de saison*



12.11

Saucisson/beurre
rôti de dinde
haricots plats
liegeois au chocolat

19.11

daube de boeuf
pommes de terre vapeur
yaourt aux fruits 
fruit de saison

26.11

rôti de porc au jus 
brocolis
yaourt nature* 
fruit de saison

MERCREDI

06.11

Concombre vinaigrette
rôti de boeuf
petits pois/carottes
fromage blanc aromatisé

13.11

steak hâché
pates au beurre
petits suisses
fruit de saison

20.11

beignet de poisson
riz créole
fromage
pâtisserie

27.11

émincé de poulet
purée de pommes de terre
yaourt aux fruits
fruit de saison

JEUDI



07.11

Blanquette de poulet
Pâtes complètes au beurre
Fromage
Fruits au sirop

14.11

Fish'n chips
carottes vichy
fromage* 
fruit de saison*

21.11



couscous végétarien aux légumes 
fromage blanc* 
fruit de saison

28.11



carottes râpées
boulettes de boeuf en sauce
lentilles
crème dessert vanille

VENDREDI


08.11

Filet de poisson meunière
Pommes vapeur hollandaises
Fromage* 
Fruit de saison* 



15.11

Maïs au thon
duo de choux
fromage* 
pâtisserie 

22.11

Repas zéro déchet
concombre sauce bulgare
jambon blanc
pâtes au beurre
fruit de saison* 

29.11

escalopes viennoises
choux fleurs
fromage* 
fruit de saison* 

Depuis janvier 2019, du pain issu de l'agriculture biologique est distribué quotidiennement lors des repas.

Lors du dernier contrôle de septembre 2024, conformément au décret n°2016-1750, notre établissement est au niveau d'hygiène satisfaisant.

Depuis janvier 2013, une commission de menus est mise en place

Les menus sont contrôlés par une diététicienne nutritionniste dans le but de respecter l'équilibre alimentaire.

Afin d'améliorer la qualité des menus, des repas BIO sont servis une semaine par mois aux enfants. Tous nos repas sont confectionnés sur place par notre équipe de restauration scolaire.

*** Produits BIO subventionnés par l'Union Européenne dans le cadre du programme "Lait et Fruits à l'école"**

Pour des raisons indépendantes de ses services, la municipalité se réserve le droit de modifier des menus.