

FR 84 137 679 CE	Semaine 2 au 6 novembre 2020	Semaine 9 au 13 novembre 2020	Semaine 16 au 20 novembre 2020	Semaine 23 au 27 novembre 2020
LUNDI	Salade verte BIO ou L Hachis Parmentier de bœuf BIO Fromage BIO 🚚 Compote BIO L 1 7 9 10 12	Crudités du moment BIO Œufs BBC en béchamel BIO Haricots verts BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12	Betteraves vinaigrette BIO Haut de cuisse de poulet BIO Haricots plats Fromage BIO 🚚 1 7 10 12	Salade verte BIO Saucisse de volaille N. A Carottes gratinées BIO Fromage BIO 🚚 Fruit BIO OU L 1 7 10 12
MARDI	Fenouils BIO et pommes L en salade Pates et courgettes gratinées BIO Fromage BIO 🚚 Yaourt BIO 1 7 10 12	Salade coslow BIO Gardiane de Taureau BIO Purée BIO Fromage BIO 🚚 1 3 7 9 10 12	Salade verte BIO ou L Quenelles de légumes sauce tomate BIO L Boulgour BIO Fromage BIO 🚚 Compote BIO L 1 3 7 9 10 12	Crudités du moment BIO ou L Gnocchis BIO Haricots beurre Fromage BIO 🚚 Fruit BIO OU L 1 7 10 12
MERCREDI	Carottes râpées BIO Blanquette de veau Céréales et graines BIO Fromage BIO 🚚 Fruit BIO OU L 1 7 10 12	ARMISTICE 1918	Sardinade Sauté de volaille BIO Petit épeautre BIO L Yaourt BIO Fruit BIO OU L 1 4 7	Terrine BBC Effiloché de bœuf Choux romanesco Yaourt BIO Fruit BIO OU L 1 3 7
JEUDI	Potage de légumes BIO Paupiette de poulet Brocolis BIO Yaourt BIO 1 7 10	Potage alphabet BIO Escalope hachée de veau Petit pois BIO Yaourt BIO 1 7	Velouté de courgettes BIO Roti de veau Écrasé de potiron Fruit BIO OU L 1 7	Potage de légumes BIO Cot'lette de dinde N.A Lentilles BIO L Fromage BIO 🚚 1 7 9
VENDREDI	Maquereaux Filet d'églefin Riz 3 continents Fruit BIO OU L 1 4 10	Taboulé BIO Filet de cabillaud Épinards BIO Fromage BIO 🚚 1 4 7	Crudités du moment BIO Filet meunière Pommes de terre vapeur BIO ou L Fromage BIO 🚚 1 4 7 10 12	Salade de maïs BIO Filet de hoki Gratin de poireaux Yaourt BIO 1 4 7 10 12

🚚 Fromage BIO en fonction des approvisionnements et des livraisons. **BBC** Bleu Blanc Cœur. N. A Nouvelle Agriculture L local En vert les menus végétariens œufs, laitages et produits laitiers admis. Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement.

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
 - En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.