

MENU DU MOIS DE NOVEMBRE

LUNDI 2 NOVEMBRE	MARDI 3 NOVEMBRE	JEUDI 5 NOVEMBRE	VENDREDI 6 NOVEMBRE Menu végétarien
 Salade de brocolis M Rougail saucisse (porc) Riz  Cantal AOP L  Fruit	 Crudités du potager M Couscous complet G  Yaourt BIO L 	Crudités du potager M Filet de colin au lait de coco PMCLGOC Pomme de terre en robe des champs  Emmental BIO L  Gateau au miel OLG	 Œuf mimosa O Lasagnes végétariennes LG  Comté AOP L  Fruit
LUNDI 9 NOVEMBRE Menu végétarien	MARDI 10 NOVEMBRE Menu classe CE2/CM1 GUES	JEUDI 12 NOVEMBRE Menu végétarien	VENDREDI 13 NOVEMBRE
Salade verte du potager M Quenelles SSLOGC  Riz  Petit croc lait BIO L  Compote	Cade et crouton à la tapenade G Poulet aux olives et au citron Haricots verts  Fromage de chèvre BIO L  Churros et miel G	Feuilleté aux fromages SSLOGC Omelettes aux herbes et légumes OL Patates douces rissolées  Gruyère IGP L  Fruit	 Soupe de légumes Brandade de poissons PMCL  Brie BIO L  Fruit
LUNDI 16 NOVEMBRE	MARDI 17 NOVEMBRE Menu végétarien	JEUDI 19 NOVEMBRE	VENDREDI 20 NOVEMBRE
Salade de haricots verts M Bourride de poissons PMCL O Pommes de terre  Yaourt BIO L 	Crudités du potager M Raviolis brousse épinards G Mousse au chocolat L	 Salade verte du potager M Sauté d'agneau Légumes grillés  Beaufort AOP L  Gateau maison OLG	Salade de choux chinois du potager M Chili con carne  Saint nectaire AOP L  Fruit
LUNDI 23 NOVEMBRE	MARDI 24 NOVEMBRE	JEUDI 26 NOVEMBRE Menu végétarien	VENDREDI 27 NOVEMBRE
 Betteraves persillées M Lasagnes de bœuf LG  Pont l'èvêque AOP L  Fruit	Coleslaw M Saucisses (porc) SSLOGC Lentilles  Cantal AOP L  Compote	 Radis du potager M Œufs durs O Epinards croustons  Yaourt BIO L  Biscuit SSLOGC	 Salade verte du potager M Poisson en sauce tomate Pomme de terre  Gruyère AOP L  Fruit

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager

Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Contrôlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge