

	05 au 09 Novembre	12 au 16 Novembre	19 au 23 Novembre Semaine de réduction des déchets	26 au 30 Novembre	Légende
LUNDI	<p>Pomelos Lasagnes thon (Mini cabrette) Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée</p>	<p>(Radis beurre) Filet de lieu sauce américaine Jardinière de légumes Coulommiers Ananas au sirop</p>	<p>Asperges vinaigrette Escalope de volaille sauce crème Epinards BJO Petit Suisse (Salade de fruit)</p>	<p>Salade de champignons Saumonette beurre blanc Petits pois (Camembert) Riz au lait</p>	<p>Le vert clair : Légumes ou Fruits crus Le vert foncé : Légumes ou Fruits cuits Le rouge : Viande, Poisson ou Œuf Le Marron : Féculents Le Bleu : Produits Laitiers Le Jaune : Matières Grasses Le Rose : Sucre</p> <p> Bœuf Veau Volaille Poisson Porc Lapin Agneau Mouton Œuf de poule plein air Végétarien</p> <p> Label Rouge Poisson issu d'une pêche durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée</p> <p>Le pain servi est fabriqué à partir de Farine de blé Biologique</p> <p><small>La ville se réserve le droit de modifier les menus en cas de dysfonctionnement. Pour toute demande d'informations concernant les allergènes alimentaires présents dans les préparations, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30 A titre d'information, l'ensemble de nos préparations est susceptible de contenir des traces d'allergènes, notamment : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Graines de sésame, Anhydride sulfureux et sulfites, Lupin, Mollusques.</small></p>
Goûter	Pain BJO + Confiture / Jus de fruit	Chouquettes / Lait chocolaté	Pain BJO + Confiture / Jus de fruit	Fruit / Galette de céréales + Confiture	
MARDI	<p>(Cœurs de palmier vinaigrette) Omelette Ratatouille Kiri Gâteau roulé chocolat</p>	<p>Salade de tomates et maquereaux Rôti de porc sauce poivre Pommes de terre sautées et ketchup Fromage blanc aromatisé Fruit</p>	<p>(Salade d'endives aux miettes de surimi) Filet de hoki sauce safrané Riz Tomme noire Pomme cuite au coulis</p>	<p>(Macédoine à la mayonnaise) Sauté d'agneau gâtinais Carottes Vichy Yaourt aromatisé Fruit</p>	
Goûter	Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée / Crêpes Bretonne au sucre	Pain BJO + Pâte à tartiner / Jus de fruit	Céréales + Lait	Pain BJO + Chocolat / Purée de fruit	
MERCREDI	<p>(Carottes râpées) Steak haché sauce tomate Purée de pomme de terre Pont l'évêque Purée de fruit</p>	<p>Menu sélectionné par l'ADL Le Lendit</p> <p>Salade de mâche aux dés de fêta Couscous végétarien aux boulettes de soja Yaourt nature BJO Gâteau au chocolat et chantilly</p>		<p>(Potage) Mélange de céréales BJO Ratatouille Comté Fruit Local et issu de l'Agriculture Raisonnée</p>	
Goûter	Pain au lait / Jus de fruit	Croissant / Lait soja vanille	Biscuits aux céréales Belvita / Jus de fruit	Pancakes / Jus de fruit	
JEUDI	<p>(Salade de pommes de terre BJO) Filet de cabillaud sauce hollandaise Poêlée de légumes Yaourt aux morceaux de fruits Fruit</p>	<p>(Poireaux vinaigrette) Sauté de veau sauce printanier Haricots verts Cantal Muffin</p>	<p>Thanks Giving (Œuf mimosa et salade verte) Paupiette de dinde farcie sauce cranberries Purée de patate douce Philadelphia Tarte aux pommes</p>	<p>(Salade verte) Choucroute de volaille Chou et pommes de terre Vache qui rit Fruit BJO</p>	
Goûter	Pain BJO + Gouda / Grenadine	Fruit / Sablé	Purée de fruit / Pain de mie + Miel	Marbré / Yaourt aromatisé	
 VENDREDI	<p>(Salade de chou fleur) Sauté de bœuf sauce chasseur Blé Emmental Fruit</p>	<p>Salade de chou blanc Boulettes d'agneau sauce Diable Coquillettes BJO à l'emmental râpé (Fourme d'Ambert) Purée de fruit</p>	<p>Salade de mâche Gnocchi sauce crème Poêlée de légumes (Port salut) Crème dessert soja</p>	<p>(Maïs) Poisson pané Courgettes sauce crème au curry Gouda Fruit</p>	
Goûter	Quatre quarts / Petit Suisse aromatisé	Pain BJO + Confiture / Lait	Fruit / Crêpes au sucre	Pain BJO + Pâte à tartiner / Lait	

SEMAMINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

C'EST DÉCIDÉ : JE RÉDUIS MES DÉCHETS !

Lutte contre le gaspillage alimentaire, des résultats encourageants !

À ce jour, 34 écoles de la ville sur 71 sont entrés dans le projet « Anti Gaspi » et nous pouvons nous féliciter des résultats déjà observés :

→ Une baisse de 35% du gaspillage alimentaire !

De plus, les économies réalisées permettent une amélioration qualitative des repas.

En 2018, il a été servi : 32% de produits éco-responsables dont 23% de produits BJO !

Continuons sur cette lancée et de améliorons-nous encore chaque jour !

JETER MOINS = MANGER MIEUX

En Novembre, les écoles Le lendit et Robespierre intégreront à leur tour notre programme d'actions de lutte contre le gaspillage alimentaire. A ce jour, 15 groupes scolaires sur 38 en font déjà partie. Différentes mesures sont mises en place. Elles seront déployées progressivement à l'ensemble des groupes scolaires

* Une réorganisation de la distribution du pain,
* Une réadaptation des portions en fonction de l'appétit de chaque enfant en élémentaire,
* Un passage de 5 à 4 composantes en maternelle dans le respect de l'équilibre alimentaire et de l'appétit des enfants. Vous pouvez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu. Pour d'avantage d'explications, n'hésitez pas à contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30