

	02 au 06 Octobre	09 au 13 Octobre	16 au 20 Octobre	23 au 27 Octobre	Légende
LUNDI	(Asperges sauce mousseline) Rôti de veau au jus Purée de chou fleur Emmental Cookies BJO AB	(Pâté en croûte de volaille Médiéval) Poule au pot d'Henry IV Pommes de terre de Mr Parmentier Crème dessert à la Chantilly de Louis XIV Crêpes dentelles oubliées	Pomelos Sweety Filet de colin sauce matelotte Epinards béchamel (Comté) AOC Purée de fruit	Radis beurre Cordon bleu Haricots rouges et maïs à la Mexicaine (Pant l'Evêque) AOC Purée de fruit	<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> Viande bovine d'origine Française (naissance, élevage, abattage) Agriculture Biologique Label Rouge Poisson issu d'une pêche durable MSC Filière Bleu Blanc Cœur Appellation d'Origine Contrôlée 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 complémentaires, veuillez contacter la cuisine centrale au 01.83.72.20.30 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	Fruit issu de l'agriculture raisonnée / Pain Viennois aux fruits	Galette de céréales soufflées BJO AB + Confiture / Purée de fruit / Lait	Pain de mie + Miel / Yaourt aromatisé	Pain au lait / Lait	
MARDI	(Salade de tomates) Sauté de dinde à l'ananas Riz Créole Reblochon AOC Fruit local issu de l'agriculture raisonnée	(Coleslaw BJO des Hollandais de New York) AB Sole de Neptune à l'Américaine Riz Pilaf Cheddar Pomme de Newton	(Salade de maïs) Omelette Ratatouille Tomme noire Fruit local issu de l'agriculture raisonnée	(Macédoine vinaigrette) Filet de lieu dugléré Bracolis Petit Suisse aromatisé Fruit	
Goûter	Pain BJO AB + Confiture / Lait	Pain BJO AB + Pâte à tartiner / Lait	Crêpes au sucre / Lait	Quatre-quarts / Jus de fruit	
MERCREDI	(Mousse de canard) Encornets sauce Provençale Semoule Edam Salade de fruits	Bouchée à la Reine de France Salade César au poulet (Emmental à trous) Paris-Brest à vélo	Salade de betteraves Fajines d'agneau aux fruits secs Bananes plantains Fromage blanc nature (Cocktail de fruits au sirop)	<u>A Table Pour Ma Planète !</u> Salade verte BJO AB Parmentier de légumes BJO AB (Cantal) AOC Pomme cuite chaude au chocolat	
Goûter	Biscuits aux céréales Belvita / Jus de fruit	Abricots secs / Croissant	Fruit / Gaufre	Lait vanille / Pancake	
JEUDI	Salade de champignons Crousti au fromage Courgettes à l'ail et huile d'olive Yaourt aux morceaux de fruits (Flan pâtisseries)	Salade de mâche Ravioles du Dauphiné sauce crème (Petit Suisse pas très Suisse) Tarte Tatin renversée	(Salade de concombres) Cuennelles de volaille sauce Nantua Blé Bûche mi chèvre Fruit BJO AB	Salade d'endives au miel et aux dés de mimolette Emincé de bœuf sauce kefta Haricots verts (Camembert) Riz au lait	
Goûter	Pain BJO AB + Pâte à tartiner / Jus de fruit	Cocktail de fruit / Pain BJO AB + Cantadou	Lait + Corn flakes	Fruit local et issu de l'agriculture raisonnée / Petits beurre	
 VENDREDI	(Salade de carottes cuites) Carbonnade Flamande Petits pois Coulommiers Fruit	(Salade de Belladone (Tomate Coeur de bœuf)) Hot dog Roquefort du berger amoureux AOC Fruit	Bâtonnets de surimi et mayonnaise Rissollette de porc pané Pommes de terre vapeurs Yaourt aromatisé Fruit	Potage Lasagnes de saumon (Crème dessert au soja) Fruit	
Goûter	Lait de soja au chocolat / Brioches	Cracottes + Confiture / Jus de fruit	Pain BJO AB + Barre chocolat / Jus de fruit	Lait / Compote / Pain d'épices	

5 groupes scolaires (Niki de Saint Phalles, Aimé Césaire, Rû de Montfort, Montjoie et Lili Boulanger) ont été choisis afin de participer à des actions de lutte contre la gaspillage alimentaire.

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 pourrez repérer l'élément non servi grâce aux (parenthèses) dans le menu.

LA SEMAINE DU GOÛT 2017

Du 09 au 13 Octobre 2017

Une Recette – Une Histoire !

Pour l'occasion, un petit livret sera distribué à chaque élémentaire

