



LUNDI

- Betteraves vinaigrette
- Boulettes d'agneau sauce forestière ●
- Ou Haché de soja sauce forestière ✓
- Pommes de terre vapeur
- Fromage
- Fruit

MARDI

- Endives à l'emmental
- Quenelles sauce aux olives ✓
- Haricots verts au beurre (Emmental)
- Tarte au chocolat

Semaine du 18 au 22 novembre 2024

MERCREDI

MENUS DES ÉCOLES

Menu oriental

JEUDI

- Carottes râpées au cumin
- Tajine de poulet ●
Ou
- Tajine de lentilles ✓
- Boulgour
- Yaourt au lait de chèvre
- Pomme cuite à la cannelle

VENDREDI

- Salade Iceberg
- Tartiflette ●
ou
- Tartiflette aux légumes ✓
- Semoule (fromage à tartiflette)
- Compote

ZOOM SUR



Le Tajine

Très répandu dans la cuisine traditionnelle du Maghreb, le tajine est une sorte de ragoût cuit à l'étouffée qui peut être composé d'un mélange de viande, de volaille ou de poisson, de légumes ou de fruits et d'épices et d'huile d'olive.

Produits issus de l'agriculture biologique	Produit dans l'Agglo	Volaille française	Appellation d'origine contrôlée	Haute valeur environnementale	Appellation d'origine protégée
Production locale (Auvergne Rhine-Alpes)	Vande de porc française	Label rouge	Appellation d'origine EU	Soja issu de production française	Indication géographique protégée
Menu végétarien	Vande bovine française	IMSC Pêche raisonnée	Vande de porc	Soja garanti sans OGM	

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement. Les légumes frais sont préparés à la légumerie.

Conformément au règlement CE n°1180/2011 (réglement de l'INCO), les plats sont susceptibles de contenir des allergènes courants : céréales, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, sésame, soja, vœltes, arachides, anhydride sulfureux et sulfites. Tous enfants souffrant d'allergie doivent être avisés au médecin scolaire afin de mettre en place un PAU (Projet d'Accueil Individualisé).