



Restaurant scolaire « le goutatout »

Menus de Novembre



Le « plan alimentaire » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS. Il répond aux obligations réglementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux recommandations du 23 janvier 2019 suivant l'article N°24 de la Loi Egalim ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Fêtons
Halloween
ensemble

Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
Feuilleté de hot dog Filet de poisson pané Purée de potimarrons Donuts	Salade de mâche Bœuf bourguignon Frites Yaourt noix de coco	Pommes de terre Roti de veau Haricots beurre Saint Nectaire Banane	Orange/pamplemousse Roulées végétales Lentilles Belluga Crème caramel
Lundi 10	FERIÉ	Jeudi 13	Vendredi 14
Carottes râpées Fricadelle sauce tomate Blé Crème chocolat		Salade /emmental Langue de bœuf Riz Liégeois vanille	Pâtes à la toscane Galette de pois chiche Ratatouille Curé Nantais Ananas
Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
Chou /lardons de dinde/ comté Brandade de morue Petits suisses	Macédoine Chipolatas Potiron/pdt/carottes Entremet	Céleri rémoulade Arancinis Jardinière de légumes Fromage blanc	Riz à la camarguaise Émincé de bœuf Gratin de brocolis Camembert Kiwi
Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Betteraves Coquillettes bolognaises végétales Cantal Pomme	Radis noir/beurre Beignet de poulet Epinards à la crème Entremet Génoise à la fraise	Salade d' endives Palette à la diable Mogettes Chanteneige Gâteau de semoule	Taboulé Poisson au beurre blanc Beignet de chou-fleur Fromage pyrénéen Clémentines

Produit issue de l'agriculture Biologique



Menu végétarien



Viande française



Appellation d'Origine Protégée



Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)



Produit de la ferme



Produit Ultra régional



Indication Géographique Protégée



La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire