

CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE NOVEMBRE 2025 - ÉCOLES

| Semaine | LUNDI | MARDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|---|---|--|---|
| du 03/11 au 07/11 | macédoine de légumes mayonnaise émincé de veau à la basquaise coquillette bio à la tomate vache qui rit bio fruit de saison bio | concombre bio à la crème ciboulette dos de colin sauce normande brocolis persillés Agriconfiance crème dessert chocolat bio madeleine bio | salade de chou blanc et tomate vinaigrette œuf brouillé pommes de terre à la salardaise cantal AOP purée de pomme banane bio | salade de riz thon maïs tomate vinaigrette sauté de poulet bio au lait de coco haricot vert persillé Agriconfiance rondelé nature bio yaourt à la vanille de Madagascar bio |
| du 10/11 au 14/11 | salade coleslaw yummy falafel purée de potimarron bio babybel bio yaourt nature sucré bio | Armistice 1918 | salade d'endive emmental œuf tomate raisin sec à la vinaigrette carbonade flamande de bœuf bio pommes de terre vapeur bio gaufre au nutella | salade marco polo dos de colin MSC sauce bonne femme carotte vichy CE2 édam bio fruit de saison bio |
| du 17/11 au 21/11 | salade de perles de surimi et crevettes filet de poulet LR à la crème bio brocolis persillés Agriconfiance à la crème bio yaourt à la vanille bio fruit de saison | salade de chou rouge à la vinaigrette omelette bio coquillette bio au fromage bio cantal AOP purée de pomme poire bio | Menu à thème : Le Beaujolais salade de batavia aux noix, tomates et croûtons bœuf bourguignon LR duo de pommes de terre champignons fromage bio tarte aux poires maison | chou fleur à la vinaigrette colin d'Alaska pané semoule + légumes couscous emmental bio yaourt aromatisé bio |
| du 24/11 au 28/11 | carotte râpée vinaigrette escalope de porc HVE de montagne petits pois carottes HVE saint môret bio mousse au chocolat bio | piemontaise maison bio pavé de hoki MSC sauce beurre blanc poelée de quinoa et légumes cuisinés yaourt aux fruits mixés bio fruit de saison bio | céleri rave râpé au cremet d'Anjou émincé de veau macaroni bio au beurre bio gouda bio crème dessert à la vanille bio | œuf dur bio sauce cocktail curry de potiron aux lentilles et riz petit suisse nature fruit de saison bio |

BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

| | | | |
|--|-----------------|--------------------|-------------|
| EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, Agriconfiance, HVE, CE2, Pays de Loire, MSC=pêche durable.....) | MENU VEGETARIEN | produits de saison | plat maison |
|--|-----------------|--------------------|-------------|

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent
RETRouver les traçabilités et la liste des allergènes sur le site du portail famille <https://sudvendeelittoral.innoenfance.fr/portailsudvendeelittoral/>