MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 09/11/26 AU : 13/11/2026

Les plats sont élaborés sur place, par nos soins, avec les produits des producteurs locaux.

LUNDI 09/11		MARDI 10/11	
FEUILLETE AUX FROMAGES		SOUPE A L'OIGNONS ET CROUTONS	
SAUTE D'AGNEAU	VIANDES DE FRANCE	TAJINE DE LEGUMES	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
HARICOTS BLANC	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	SEMOULE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
POMMES A CROQUER	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	TARTELETTE CHOCOLAT	« Fait Maison »
		Vegetarian menu	

JEUDI 12/11		VENDREDI 13/11	
CONCOMBRE VINAIGRETTE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	OEUFS MAYONNAISE	
TARTIFLETTE A LA DINDE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	FILET DE COLIN AU CITRON	Pêche Durable
SALADE VERTE	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HARICOTS VERTS	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
COMPOTE POMME BANANE		YAOURT FRAMBOISE	100% Local

Goûter Pain : Chocolat ou confiture ou fromage ou compote et fruits à l'occasion

CES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D' ÊTRE MODIFIÉS EN RAISON DES APPROVISIONNEMENTS

Agriculture biologique	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	Viandes françaises	VIANDES DE FRANCE
Haute Valeur Environnementale	ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE	Fait Maison	« Fait Maison »
Menu végétarien 1 jour par semaine	Vegetarian menu	100 % Local	100% Local
Produit de qualité	label Rouge	Pêche durable et responsable	Pêche Durable

ORIGINE DES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES ET DE VOLAILLES

Pour la restauration : décret n°2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

CATÉGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ABATTAGE	PAYS D'ÉLEVAGE
SAUTE D'AGNEAU	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
DINDE	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE



La mention « nos viandes sont d'origine U.E est insuffisante,
1° « Origine : (nom du pays) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage de l'animal dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;
2° Pour la viande bovine : « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents ;
3° Pour la viande porcine, ovine et de volaille : « élevé : (nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) », dans les autres cas que celui mentionné au 1°.

Mairie de Gironde sur Dropt
Restaurant scolaire

INFORMATION ALLERGÈNES

Article R412-12 à R412-14 – C de la consommation

Produits ou plats contenant des allergènes	Céréales	Crustacés	Œufs	Poissons	Moutarde	Soja	Céleri	Fruits à coques	Lait	Lupin	Mollusques	Sésame	Sulfites	Arachides
VINAIGRETTE					X									
FEUILETTE FROMAGE	X								X					
SAUTE D'AGNEAU	X													
SOUPE A L'OIGNON	X													
SEMOULE	X													
TARTELETTE CHOCOLAT	X		X						X					
TARTIFLETTE									X					
OEUF MAYONNAISE			X		X									
FILET DE COLIN				X					X					
YAOURT NADEGE FRAM									X					