MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE DU : 02/11/26 AU : 06/11/2026

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

LUNDI 02/11		MARDI 03/11	
BETTERAVES CIBOULETTE	AB	POTAGE TOMATE VERMICELLES	AB
BOULE DE BOEUF A LA TOMATE	VIANDES DE FRANCE	OEUFS BROUILLES	
BOULGOUR	AB	EPINARD A LA CREME	AB
COMPOTE DE POMMES	AB	MARBRE CHOCOLAT	« Fait Maison »
		Vegetarian menu	

JEUDI 05/11		VENDREDI 06/11	
SAUCISSON SEC		CAROTTES RAPEES	AB
TORTY	AB	FILET DE SAUMON BEURRE BLANC	Pêche Durable
CARBONARA DE DINDE		RIZ CREOLE	AB
YAOURT VANILLE	AB	POIRES	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	Viandes françaises	VIANDES DE FRANCE
Haute Valeur Environnementale	HVE	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
BOULE BOEUF	FRANCE	FRANCE	FRANCE	FRANCE
LARDON DE 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									
BOULE BOEUFS			X						X					
BOULGOUR	X													
POTAGE VERMICELLE	X													
OEUFS BROUILLES			X											
MARBRE CHOCOLAT	X		X						X					
SAUCISSON SEC									X					
TORTY CARBONARA	X		X											
YAOURT VANILLE									X					
FILET DE SAUMON				X										
SAUCE BEURRE BLANC									X					