

# MENUS RESTAURATION COMMUNALE

Du 30 septembre au 31 octobre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 30/09 au 04/10	Céleri rémoulade(1.3.6) Jambon grillé Pâtes(7) Fromage(5) Bananes	Salade strasbourgeoise(2.3) Blanquette de dinde(5) Carottes persillées Fromage(5) Tarte aux pommes(7)	Crêpes au fromage(5.7) Chili sin carné(7) Riz Crème dessert praliné(5.10) Biscuit sec	Salade de perles au surimi(2.3.7.11.) Rôti de porc Chou fleur Fromage(5) Fruits au sirop	Salade composée(1.2.3) Filet de saumon sauce au beurre blanc (2.5.11) Tagliatelles (1.7) Fromage(5) Pommes
Du 07/10 au 11/10	Carottes rapées(2.3) Paupiette de veau Blé(7) Fromage Compote de pommes	Taboulé de quinoa(7) Poulet rôti Haricots beurre Fromage(5) Mousse au chocolat(5.10)	Pâté de foie Filet mignon de porc(3.5) Pommes de terre vapeur Fromage(5) Raisin	Salade de betteraves(2.3) Couscous de légumes racines(6.7) Yaourt à la vanille(5) Biscuit sec	Feuilleté au comté(5.7) Epinards Fromage(5) Poire
Du 14/10 au 18/10	Salade de concombre et fêta(2.3.5) Moussaka Fromage(5) Oranges	Samoussa aux légumes(4.7) Rougail Saucisse Riz Yaourt à la mangue(5)	Salade de pommes de terre aux Harengs(2.3.11) Galette au jambon(7) Fromage(5) Far Breton(1.5.7)	Salade verte(2.3) Pâté aux pommes de terre(5.7) Fromage(5) Pommes	Houmous de pois cassé Dos de colin sauce dieppoise (5.11.12) Purée de butternut(5) Fromage(5) Salade de fruits
Du 21/10 au 25/10 (CDL)	Rilette de porc Escalope de dinde à la crème(5) Pâtes(7) Fromage(5) Banane	Taboulé(7) Rôti de porc Haricots verts Fromage(5) Flan pâtissier(1.5.7)	Salade composée Curry de pois chiches(5.7) Riz Fromage(5) Pommes	Salade de perles(2.3) Sauté de veau Carottes persillées Crème au chocolat(5)	Salade de betteraves(2.3) Filet de colin meunière(11) Pommes de terre vapeur Fromage(5) Île flottante(1.5)
Du 28/10 au 31/10 (CDL)	Salade verte Gratin de gnocchis(5) Fromage(5) Clémentine	Piémontaise(1.2.3) Sauté d'agneau Poêlée de légumes Yaourt aux fruits rouges(5)	Carottes rapées(2.3) Poulet rôti Frites Fromage(5) Poire	Crêpes au fromage(5.7) Steak haché Chou-fleur Fromage(5) Tiramisu(1.5.7)	Férié

## Liste des allergènes alimentaire

1 Œufs	2 Anhydrique sulfureux (E220)	3 Moutarde	4 Soja	5 Lait
6 Céleri	7 Céréale	8 Arachide	9 Sésame	10 Fruit à coque
11 Poisson	12 Crustacé	13 Mollusque	14 Lupin	

## Les différents labels present dans nos menus

- AB** = Agriculture Biologique
- BIO** = Issue de l'agriculture biologique
- IGP** = Indication géographique protégée
- AOP** = Appellation d'origine protégée
- Végétarien** = Menu végétarien
- Label Rouge** = Label rouge
- Vignoux-sur-Barangeon** = Produit laitier de la ferme de Villeménard (Vignoux-sur-Barangeon)
- Produit Local** = Produit issu d'une production local
- HVE** = Produit issu d'une exploitation à haute valeur environnementale
- MSC** = Produit de la mer issu d'une pêche durable

## L'origine de nos viandes

- UNION EUROPÉENNE** = viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Union Européenne.
- VIANDES DE FRANCE** = viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en France.

Les produits peuvent être substitués pour des raisons de saisonnalité et/ou d'approvisionnement