





































































Menu restaurant scolaire
Semaine n° 47 Du 18 au 22/11/2024


Lundi 18/11/2024		allergènes	Mardi 19/11/2024		allergènes
 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14	 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
	Escalope de jambon Saucisse de volaille	5.6.12		Escalope viennoise Sauté de bœuf marengo	1.3.5.6.7.11.12
 	Poisson ou végétarien	2.4.8	 	Poisson ou végétarien	2.4.8
 	Pâtes Poêlée de légumes		 	Riz	
  	Fromage ou yaourt bio ou AOP	7	  	Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7
	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée			Dessert : fruits frais  Cocktail de fruits au sirop allégé	

Mercredi 20/11/2024		allergènes	Jeudi 21/11/2024		allergènes
 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14	 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11. 12.13.14
Plats variés selon arrivages ou stocks				Vol au vent de volaille et champignons	1.5.6.7
 			 	Vol au vent de poisson	2.4.8
  	Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7	  	Riz et céréales Poêlée de champignons Fromage ou fromage bio AOP	1.6.7 7
	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée			Dessert : fruit frais  Cocktail de fruits au sirop allégé Pâtisserie	1.3.5.6.7.8

Vendredi 22/11/2024		allergènes	Programme Agrimer de l'état lait et fruits à l'école	
 	Salad'bar Céleri/Carottes Salade composée végétarienne	1.2.3.4.5.6. 7.8.9.10.11 .12.13.14	 	Produits égalim
 	Steak haché Boulettes de bœuf	1.5.6	 	Produits fermier
 	Poisson ou végétarien	2.4.8	 	Haute Valeur Environnementale (HVE)
 	Frites fraîches Salade verte		 	Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
  	Fromage ou yaourt Bio ou AOP	7	 	Bleu Blanc Cœur (BBC)
	Dessert : fruits frais  Compote fruits allégée		 	Indication Géographique Protégée (IGP)
			 	Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)
			 	Produit local
			 	Fait maison
Allergènes majeurs ou traces		1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poisson / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Graines de sésame / 12 Anhydrides sulfureux et sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusque		

Le salad'bar est composé de crudités, salade composée dite végétarienne ou salade protidique (féculents)
Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon arrivage et disponibilité.


Le proviseur
P. Colmant


Le Gestionnaire
Indépendante
2590 OIGNIES


L'infirmière
N. Dubois