

Restaurants scolaires - Pomerols
Menus du mois de Novembre 2024

S45 du 04/11 au 08/11/2024

LUNDI 04 Repas végétarien
Céleri remoulade Parmentier de lentilles Yaourt aromatisé bio Gaufre
MARDI 05
Taboulé bio Sauté de bœuf bio sauce brune Carottes bio Camembert (coupe) Fruit
JEUDI 07
Salade verte Gratin de coquillettes aux dés de jambon* (aux dés de volaille pour s/porc) Pointe de brie (coupe) Purée de fruits bio
VENDREDI 08
Cake au thon du chef Colin poêlé au beurre Epinards à la crème Suisse sucré Fruit

* présence de porc

S46 du 11/11 au 15/11/2024

LUNDI 11
FERIE
MARDI 12 Repas végétarien
Carottes rapees Raviolis tex-mex bio Emmental (coupe) Flan vanille nappé caramel bio
JEUDI 14
Cake au fromage du chef Boeuf bourguignon Chou-fleur bio béchamel Yaourt sucré bio Fruit bio
VENDREDI 15
Salade harmonie Jambon blanc * (Jambon de volaille pour s/porc) Purée de pommes de terre bio Pont l'Evêque (coupe) Purée de fruits du chef

S47 du 18/11 au 22/11/2024

LUNDI 18
Salade italienne Steak de bœuf bio sauce mironton Poêlée de légumes cordiale Vache qui rit Fruit bio
MARDI 19
Salade coleslaw Sauté de veau raz el hanout Pommes de terre Coulommiers bio (coupe) Purée de fruits bio
JEUDI 21 Repas végétarien
Salade farandole (salade, chou blanc, radis) Chili sin carne Riz bio Edam Mousse au chocolat
VENDREDI 22
Potage de légumes bio Filet de colin à l'aneth Purée de potimarron bio Brie (coupe) Far breton du chef

S48 du 25/11 au 29/11/2024

LUNDI 25
Tarte au fromage Saucisse* de Francfort (saucisse de volaille pour s/porc) Petits pois Yaourt aromatisé Fruit
MARDI 26
Salade de riz bio provençale Colin poêlé au beurre Haricots beurre Carré de l'Est (coupe) Fruit bio
JEUDI 28
Potage de potiron Hachis parmentier bio de boeuf bio Camembert bio Purée de fruits du chef
VENDREDI 29 Repas végétarien
Salade pastourelle bio Omelette Gratin de courgettes Suisse sucré Fruit

Légende

Produit de saison
Produit local
Dessert du chef

Compte-tenu du contexte actuel difficile en termes d'approvisionnements en produits alimentaires, les menus sont exceptionnellement à titre indicatif

Produit biologique	Viandes françaises
Pêche responsable	Certification environnementale
Appellation d'origine protégée	Label rouge

Les groupes d'aliments



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine), épeautre, kamuti, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, huile et mollusques. Selon l'article R.119-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires, qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier et connaître les conditions tarifaires spécifiques.