



Nos engagements et nos valeurs

- Respecter l'équilibre alimentaire des repas
- Sensibiliser au gaspillage alimentaire
- Des plats du jour fabriqués sur place
 - Des produits frais
 - Des produits en circuit de proximité

Notre équipe de restauration
Corinne, Philomène
Nadège, Nathalie

Notre équipe de service en salle école maternelle
Philomène, Jany,
Assia, Melly, Nathalie, Sabrina, Sandra,
Sandrine

Notre équipe de service en salle école élémentaire
Corinne, Isabelle, Florence, Sylvia,
Nathalie, Nadège



lundi 4 novembre 2024		lundi 18 novembre 2024	lundi 25 novembre 2024
Feuilleté au fromage Filet de poisson meunière Épinard béchamel Edam à la coupe Fruit de saison	Férié Commémoration de l'armistice du 11 novembre 1918	Crêpe au fromage Rôti de porc Poireaux à la crème Petits filous au chocolat Fruit de saison	Taboulé aux crudités Steak haché de bœuf Poêlée de ratatouille Yaourt brassé aux fruits Fruit de saison
mardi 5 novembre 2024 Salade de pâte aux crudités Escalope de dinde Haricots verts persillés Emmental à la coupe Yaourt brassé aux fruits		mardi 12 novembre 2024 Salade & dés de chèvre Curry de légumes & pois chiches Boulgour Brie Yaourt nature sucré	mardi 19 novembre 2024 Taboulé de chou fleur Tagliatelles au saumon Pavé d'affinois Compote
jeudi 7 novembre 2024 Salade & maïs Lentilles à l'indienne (tomates, carotte) lait de coco & riz Yaourt à la vanille	jeudi 14 novembre 2024 Carottes rapées Dos de colin sauce aneth Poêlée de légumes Semoule au lait Fruit de saison	jeudi 21 novembre 2024 Endives vinaigrette Daube aux champignons Riz Yaourt nature sucré Fruit de saison	jeudi 28 novembre 2024 Salade & thon Rôti de bœuf Brocolis fondants Brie Semoule au lait
vendredi 8 novembre 2024 Chou blanc & dés de bleu Tajine d agneau aux fruits secs Semoule au beurre Coulommiers Fruit de saison	vendredi 15 novembre 2024 Betteraves vinaigrette Blanquette de veau (champignons) Blé au beurre Fromage blanc & compote	vendredi 22 novembre 2024 Salade verte Tortilla aux pommes de terre Saint-Nectaire à la coupe Fruit de saison	vendredi 29 novembre 2024 Céleri remoulade Poisson meunière Carottes sautées Gouda à la coupe Tarte flan

L'automne

NOVEMBRE

Légende :

Légumes et fruits crus et cuits Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
Vandés, poissons, œufs Source de protéines animales, lipides, vitamines, fer
Féculents Source de glucides complexes, protéines, vitamines, fibres
Produits laitiers Source de protéines, calcium, vitamines

Nos producteurs et groupements bio :

Légumes : Olivier REUMAUX, Camblanes et Meynac ; le Domaine d'Ecoline, Sadirac ; Laurent CORDES, St Genès Lombaud (33)
Viande : la Ferme des Faures, Civrac de Blaye (33)
Epicerie et produits laitiers : Biocoop et Manger bio

Nos producteurs et artisans de proximité :

Produits laitiers : Les yaourts de Nadège, Aillas (33)
Pain : Farine et vanille, Camblanes et Meynac (33)
Fruits : SARL YUNG, Quinsac Maria FRADE, Pondaurat (33)



Les menus sont susceptibles d'être modifiés