



**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 7 novembre 2022	lundi 14 novembre 2022	lundi 21 novembre 2022	lundi 28 novembre 2022
Carottes râpées Dos de merlu Chou-fleurs béchamel Brioche perdue & Pâte à tartiner	Dés de mimolette batavia Sauté d'agneau au cumin Haricots verts persillés Yaourt de Nadège nature sucré Donuts sucré	Quiche lorraine (porc) Escalope de dinde au lait de coco Brocolis à l'échalote Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de perles marines Steak haché de bœuf Gratin de blettes Babybel
mardi 8 novembre 2022	mardi 15 novembre 2022	mardi 22 novembre 2022	mardi 29 novembre 2022
Céleri rémoulade Sauté de bœuf au cidre champignons One pot pasta à la tomate et aux olives Fromage blanc sur un lit de fruits	Salade de riz thon et crudités Filet de poisson meunière Gratin de poireaux au lait de coco Gouda à la coupe Fruit de saison	Salade de fêta aux olives noires Hachis parmentier végétarien (soja, carottes, oignons, herbes aromatiques) Port Salut	Potage Esaü (lentilles) Cœurs de merlu sauce citronné Poêlée de légumes Chanteneige Tarte flan
jeudi 10 novembre 2022	jeudi 17 novembre 2022	jeudi 24 novembre 2022	<h1>C'est l'Automne</h1>
Radis & beurre Omelette aux pommes de terre Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Endives aux pommes Pilon de poulet fermiers du Périgord Frites Petit filous au chocolat	Velouté de citrouille Poisson du marché Poêlée maraîchère aux deux carottes Camembert Tarte aux pommes	
vendredi 11 novembre 2022	vendredi 18 novembre 2022	vendredi 25 novembre 2022	
<h1>FÉRIÉ</h1>	Oeuf dur mayonnaise Spaghettis sauce crémeuse fêta oignons courgettes et tomates Kiri Fruit de saison	Taboulé aux crudités Rôti de bœuf tendre de tranche Épinards béchamel Cantafrais Fruit de saison	

**Mots croisés du mois**

1 - C'est l'autre nom de l'endive.  
2 - Jaune, de forme ovale, il appartient à la même famille que l'orange ou le pamplemousse.  
3 - C'est la partie de la peau du citron que tu utilises pour parfumer un gâteau.  
4 - Orange, c'est un légume racine de forme allongée, que tu savoures souvent crue et râpée.  
5 - Petite, ronde, grise ou verte ou encore de couleur corail, c'est un délicieux légume sec.  
6 - Jolie, elle revet la table pour la protéger et la décorer au moment des repas. Qui est-elle ?

**Légende :**

- Légumes et fruits crus et cuits** Source de glucides, minéraux, vitamines, fibres
- Viandes, 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)
- Epicierie 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**