

LE PRODUIT DU MOIS :

La châtaigne, fruit du châtaignier, est consommée depuis des millénaires. La France est le 4^e pays producteur en Europe. Très nourrissante, elle est très riche en glucides, et apporte fibres et vitamine B9. Pendant longtemps, sa farine a servi de base pour fabriquer le pain. Il ne faut pas la confondre avec le marron, fruit du marronnier, qui n'est pas comestible!

École de Tabanac

MENUS DU MOIS DE



Novembre

2020



Bon appétit !

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 02 au 06.11	<p>Potage de légumes</p> <p>Kefta d'agneau</p> <p>Boulgour raz el hanout</p> <p>Fromage blanc et crème de marrons</p>	<p>Fricassée de poulet</p> <p>Gratin de pâtes</p> <p>Camembert</p> <p>Fruit de saison</p>		<p>Tourin tomate vermicelles</p> <p>Omelette du chef</p> <p>Pommes frites</p> <p>Gâteau basque</p>	<p>Rillettes</p> <p>Filet de poisson du jour</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Salade de fruits</p>
Semaine du 09 au 13.11	<p>Escalope de dinde forestière</p> <p>Duo de haricots</p> <p>Yaourt</p> <p>Muffins aux pommes</p>	<p>Carpaccio de betteraves</p> <p>Gnocchis à la crème de parmesan</p> <p>Emmental</p> <p>Poire au chocolat</p>		<p>MENU DES ENFANTS</p>	<p>Bœuf bourguignon VBF</p> <p>Tortis</p> <p>Tome grise</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 16 au 20.11	<p>Risotto aux légumes</p> <p>fromages et mascarpone</p> <p>Fromage fondu</p> <p>Beignet</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Emincé de porc aux oignons</p> <p>Coquillettes</p> <p>Fromage blanc sucré</p>		<p>Poisson à la bordelaise</p> <p>Fleurettes de Brocolis</p> <p>Mimolette</p> <p>Gâteau d'anniversaire</p>	<p>Poulet au jus</p> <p>Pommes sautées</p> <p>Saint nectaire</p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 23 au 27.11	<p>Dos de cabillaud rôti</p> <p>Riz</p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Rosette</p> <p>Escalope de volaille panée maison sauce tomate</p> <p>Mousseline de potiron</p> <p>Brownies au chocolat</p>		<p>Radis beurre</p> <p>Sauté de porc à la cévenole</p> <p>Semoule</p> <p>Salade de fruits d'automne</p>	<p>Potage St Germain</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Entremet vanille</p>

Produit Bio



Repas Végétarien



Préparation maison à base de produits frais



Produit de saison

















Produit local



INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 02 au 06.11















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)		
lundi	0		X														
	Potage de légumes																
	Kefta d'agneau	X															
	Boulgour raz el hanout		X														
	Fromage blanc et crème de marrons		X														
mardi	0	X															
	Fricassée de poulet																
	Gratin de pâtes	X	X														
	Camembert		X														
	Fruit de saison																
jeudi	Tourin tomate vermicelles	X															
	Omelette du chef			X													
	Pommes frites		X														
	Pommes frites		X														
	Gâteau basque	X	X														
vendredi	0																
	Rillettes										X						
	Filet de poisson du jour																
	Riz pilaf		X														
	Salade de fruits																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 09 au 13.11















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0		X													
	Escalope de dinde forestière		X													
	Duo de haricots															
	Yaourt		X													
	Muffins aux pommes	X	X	X												
mardi	Carpaccio de betteraves															
	Gnocchis à la crème	X	X	X												
	de parmesan		X													
	Emmental		XX													
	Poire au chocolat							X								
jeudi	MENU DES ENFANTS															
	0															
	0															
	0															
	0															
vendredi	0		X													
	Bœuf bourguignon VBF															
	Tortis	X	X													
	Tome grise		X													
	Fruit de saison															

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autres traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 16 au 20.11















		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)		
lundi	0	X	X														
	Risotto aux légumes fromages et mascarpone		X														
	Fromage fondu		X														
	Beignet	X	X	X													
mardi	0																
	Carottes râpées																
	Emincé de porc aux oignons	X		X													
	Coquillettes		X														
jeudi	0			X													
	Poisson à la bordelaise										X						
	Fleurettes de Brocolis																
	Mimolette		X														
vendredi	Gâteau d'anniversaire	X	X	X													
	0			X													
	Poulet au jus																
	Pommes sautées																
vendredi	Saint nectaire		X														
	Fruit de saison																

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 23 au 27.11

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	0															
	Dos de cabillaud rôti															
	Riz										X					
	Brie		X													
	Compote de fruits															
mardi	0															
	Rosette															
	ope de volaille panée maison sauce tomate															
	Mousseline de potiron		X													
	Brownies au chocolat	X	X	X												
jeudi	0															
	Radis beurre															
	Sauté de porc à la cévenole	X														
	Semoule		X													
	Salade de fruits d'automne															
vendredi	0	X	X													
	Potage St Germain		X													
	Tartiflette végétarienne															
	Salade verte		X													
	Entremet vanille	X	X	X												

Les menus peuvent subir des modifications en fonction des approvisionnements

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef