Restaurant scolaire « le goutatout »



Menus de Novembre

Le « **plan alimentaire** » à partir duquel les menus sont établis, a été validé par Madame Bertrand, **diététicienne et formatrice Consultante en Nutrition à INOVALYS**. Il répond aux obligations règlementaires de l'arrêté du 30/09/2011 et aux **recommandations du 23 janvier 2019** suivant l'article N°24 de la **Loi Egalim** ; relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

LUNDI 2	MARDI 3	JEUDI 5	VENDREDI 6
Feuilleté de hot dog Poisson pané Purée de **potimarrons** Fromage Glace	Salade d'endives **Émincé de bœuf** **Riz** **Yaourt noix de coco**	**Pommes de terre** Sauté de **veau** Haricots beurre **Vache qui rit** **Banane**	**Radis noir/beurre** Saucisse végétale **Lentilles** **Crème chocolat**
LUNDI 9	**MARDI 10**	**JEUDI 12**	**VENDREDI 13**
Carottes râpées Fricadelles sauce échalotes **Frites** **Crème caramel**	**Œuf mayonnaise** Filet de colin sauce hollandaise Pellée de légumes bretons **St Nectaire** **Fruit**	**Salade/emmental** Langue de bœuf **Blé** **Mousse au chocolat**	**Pates** à la toscane **Galette pois chiche** **Ratatouille** Boursin **Ananas**
LUNDI 16	**MARDI 17**	**JEUDI 19**	**VENDREDI 20**
Chou/lardons/comté Gratin de fruits de mer aux saints jacques **Purée de pdt** **Petits suisses**	Macédoine de légumes **Chipolatas** **Potiron/pdt/carotte** **Entremet vanille**	**Céleri** rémoulade **Arancinis** Flageolets **Fromage blanc**	Riz à la camarguaise **Bœuf bourguignon** Jardinière de légumes **Camembert** **Kiwi**
LUNDI 23	**MARDI 24**	**JEUDI 26**	**VENDREDI 27**
Orange/pamplemousse **Coquillettes bolo végétales** Curé Nantais **Pomme**	**Betterave/féta** Escalope de poulet **Epinards** à la crème **Entramme** Tartelette abricot	**Salade de mache** Palette à la diable **Mogettes** Chanteneige Liégeois	**Taboulé** Poisson au beurre blanc **Brocolis** Fromage pyrénéen **Poire**
LUNDI 30			
Pates/maïs/mimolette Boudon blanc Purée de **carottes** **Clémentine**			

Produit issue de l'agriculture Biologique
Menu végétarien
Viande française
Indication Géographique Protégée

Produit issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE)
Produit Ultra régional
Produit de la ferme
Viande UE
Appellation d'Origine Protégée

La composition des menus, fournie à titre indicatif est susceptible d'être modifiée en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire