



DEEJ – Service Restauration



## Menus du 07 octobre au 01 novembre 2024



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu végétarien</b>		<b>Menu poisson</b>
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Salade coleslaw (choux, carottes)	* Saucisson à l'ail fumé	Salade de radis	Crêpe champignons	Salade de tomates
	<b>du</b>					
<b>07/10/2024</b>	<b>Plat Principal</b>	Gratin de céréales & légumes (carottes, courgettes, oignons, tomates, boulgour, pois chiches)	Cuisse de poulet (LR) au jus	Pilaf de blé aux petits légumes (carottes, poivrons, oignons, tomates, pois maraichers)	Veau marenco	Brandade de poisson (poisson blanc, pommes de terre, ail, huile d'olive)
	<b>Garniture</b>		Purée de brocolis		Courgettes	
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>		St-Nectaire laitier (AOP)	Cabrette	Camembert	
<b>11/10/2024</b>	<b>Dessert</b>	Riz au lait	Pomme	Ananas au sirop	Poire	Yaourt nature sucré
<b>S41 / P1</b>	<b>Plat alternatif</b>		* Jambon de poulet			

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
			<b>Menu végétarien</b>	<b>Menu poisson</b>	<b>Menu végétarien</b>	
<b>Semaine</b>	<b>Entrée</b>	Salade pommes de terre, poivrons, œufs	Salade verte, cantal (AOP)	Concombres	Macédoine de légumes	Feuilleté maraicher
	<b>du</b>					
<b>14/10/2024</b>	<b>Plat Principal</b>	* Jambon à griller	Egrainé végétal, carottes jaunes, tomates, oignons	Filet de colin sauce normande	Omelette à l'espagnole	Rôti de bœuf
	<b>Garniture</b>	Chou-frisé braisé, carottes	Coquillettes	Riz	Pommes de terre rissolées	Poêlée paysanne
<b>au</b>	<b>Produit laitier</b>	Tomme catalane (AOP)				Brie
<b>18/10/2024</b>	<b>Dessert</b>	Orange	Choco trésor	Petits-suisses aux fruits	Crème dessert chocolat	Kiwi
<b>S42 / P2</b>	<b>Plat alternatif</b>	* Rôti de bœuf				



Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. **Origine du blé** : Pays de Loire. **Minoterie** : Loire Atlantique. **Boulangier** : Orvault.

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Produits laitiers et fruits et légumes frais labellisés SIQO éligibles à l'Aide Union Européenne à destination des écoles

Fruits/légumes produits par la ferme maraichère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

**Dans tous les menus** : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'anhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement



DEEJ – Service Restauration



		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b> <b>du</b> <b>21/10/2024</b> <b>au</b> <b>25/10/2024</b> <b>S43 / P3</b>	<b>Entrée</b>	Sardine au citron	<i>Menu poisson</i> Carottes râpées	<i>Menu végétarien</i> Salade de pâtes (poivrons, maïs)	Betteraves cuites vinaigrette	<i>Menu végétarien</i> Céleri rémoulade
	<b>Plat Principal</b>	Lasagnes (pâtes, égrainé de bœuf, tomates)	Filet de hoki grillé	Curry de légumes (tomates, courgettes, patates douces pois chiches)	Sauté d'agneau	Blanquette de haricots blancs (carottes, champignons)
	<b>Garniture</b>	Salade	Epinards hachés à la crème	Semoule	Pommes de terre vapeur	Riz
	<b>Produit laitier</b>	Emmental		Vache qui rit	Entrammes	Tomme de Savoie (IGP)
	<b>Dessert</b>	Pomme	Entremet vanille / Biscuit	Banane	Mousse au chocolat	Madeleine
	<b>Plat alternatif</b>					

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine</b> <b>du</b> <b>28/10/2024</b> <b>au</b> <b>01/11/2024</b> <b>S44 / P4</b>	<b>Entrée</b>	<i>Menu végétarien</i> Duo de salades vinaigrette	Salade d'asperges à la vinaigrette	Salade d'endives	<i>Menu végétarien</i> Chou rouge, noix	<b>FERIE</b>
	<b>Plat Principal</b>	Torsades Mexicaine (oignons, haricots rouges, poivrons, tomates)	* Saucisse de Toulouse	Rôti de veau	Croziflette végétarienne (Crozets, oignons, champignons, pois chiches, poireaux)	
	<b>Garniture</b>		Lentilles vertes	Gratin dauphinois		
	<b>Produit laitier</b>		Cantal jeune (AOP)	Kiri	Reblochon laitier (AOC)	
	<b>Dessert</b>	Yaourt fruit mixé	Nashi	Pêches au sirop	Flan nappé au caramel	
	<b>Plat alternatif</b>		* Galopin de veau			



Le goûter est composé de baguette moulée ou baguette viennoise ou crêpe, barre de chocolat et fruits (Baguettes moulées et viennoises sont fabriquées à Orvault, les crêpes bio sont fabriquées à Treillières)

Le pain du déjeuner est **BIO** tous les jours de la semaine. Origine du blé : Pays de Loire. Minoterie : Loire Atlantique. Boulangier : Orvault.

(BBC) Produit issu de la filière Bleu Blanc Cœur

Produit de qualité durable (SIQO = Signes d'identification de qualité et d'origine autre que BIO): AOP, AOC, IGP, STG, LABEL ROUGE

Produit issu de l'agriculture Biologique / Poisson issu de la pêche durable (MSC)

Fruits/légumes produits par la ferme maraîchère municipale

Bœuf race à viande VBF (viande bovine Française) / Veau VVF (viande de veau Française) / Porc VPF (viande de porc Française) / Volaille Française / Agneau (viande d'agneau Irlandais)

**Dans tous les menus** : Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, d'andhydride sulfureux et sulfites, de lupin et produits à base de lupin, de mollusques et produits à base de mollusques.

Menus susceptibles de modifications sous réserve d'approvisionnement