



Ecole d'Aillas

Menus du mois de



Novembre

2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>spécification</i>		Toussaint		
Semaine du 31/10 au 04/11		1er novembre		
<i>spécification</i>			Repas Végétarien	
Semaine du 07 au 11.11	Velouté de légumes Poisson bordelaise Riz Fromage Beignet chocolat	Feuilleté au fromage Pilon de poulet rôti Carottes sautées Fromage Biscuit roulé	Carottes râpées Tortilla espagnole Salade Chèvre Liégeois au chocolat	Armistice 1918
<i>spécification</i>				Repas Végétarien
Semaine du 14 au 18.11	Velouté de poireaux Escalope de dinde forestière Haricots plats Fromage Muffin aux pépites de chocolat	Betteraves vinaigrette Sauté de boeuf VBF Coquillettes Yaourt aromatisé Fruit frais de saison	Petite salade de pâtes Poisson du marché Brocolis sautés Camembert Compote	Salade de lentilles Tartiflette végétarienne Salade verte Petit suisse aromatisé Fruit frais de saison
<i>spécification</i>	Repas Végétarien			
Semaine du 21 au 25.11	Velouté de légumes Couscous veggie (semoule, pois chiche, carottes) Fromage Riz au lait	Salade de haricots verts Saucisse grillée Lentilles Brie Fruit frais de saison	Coleslaw (carottes et chou rouge) Sauté de porc Haricots blancs Gouda Salade de fruits d'automne	Rosette Poisson meunière Choux-fleur béchamel Mimolette Gâteau d'anniversaire

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

École de d'Aillas

2022



Bon appétit !

lundi 31 octobre	mardi 1 novembre	mercredi 2 novembre	jeudi 3 novembre	vendredi 4 novembre
Quentin	Toussaint Toussaint	Défunts	 Hubert	Charles
	1er novembre			

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

lundi 7 novembre	mardi 8 novembre	mercredi 9 novembre	jeudi 10 novembre	vendredi 11 novembre
<i>Carine</i>	<i>Geoffroy</i>	<i>Théodore</i>	 Repas Végétarien <i>Léon</i>	<i>Armistice 18</i>
 Velouté de légumes	Feuilleté au fromage		 Carottes râpées	
Poisson bordelaise	Pilon de poulet rôti		 Tortilla espagnole	Armistice 1918
Riz	 Carottes sautées		 Salade	
Fromage	Fromage		Chèvre	
Beignet chocolat	 Biscuit roulé		Liégeois au chocolat	

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais

Viande de boeuf
D'origine française

Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

École de d'Aillas

2022



Bon appétit !

lundi 14 novembre	mardi 15 novembre	mercredi 16 novembre	jeudi 17 novembre	vendredi 18 novembre
<i>Sidoine</i>	<i>Albert</i>	<i>Marguerite</i>	<i>Elisabeth</i>	Repas Végétarien <i>Aude</i>
Velouté de poireaux	Betteraves vinaigrette		Petite salade de pâtes	Salade de lentilles
Escalope de dinde forestière	Sauté de boeuf VBF		Poisson du marché	Tartiflette végétarienne
Haricots plats	Coquillettes		Brocolis sautés	Salade verte
Fromage	Yaourt aromatisé		Camembert	Petit suisse aromatisé
Muffin aux pépites de chocolat	Fruit frais de saison		Compote	Fruit frais de saison

Produits locaux



Produit Bio



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Préparation maison à base de produits frais



Spécialité Traditionnelle Garantie

Viande de boeuf
D'origine française

Label rouge



Gâteau d'anniversaire



Indication géographique protégée

Les menus peuvent subir des modifications indépendantes de notre volonté. Les menus sont visés par notre diététicienne en conformité avec le GEMRCN.

Bon appétit !

lundi 21 novembre	mardi 22 novembre	mercredi 23 novembre	jeudi 24 novembre	vendredi 25 novembre
Repas Végétarien <i>Présentation</i>	<i>Cécile</i>	<i>Clément</i>	<i>Flora</i>	 <i>Catherine</i>
Velouté de légumes 	Salade de haricots verts		Coleslaw (carottes et chou rouge) 	Rosette
Couscous veggie	Saucisse grillée		Sauté de porc	Poisson meunière
(semoule, pois chiche, carottes)	Lentilles		Haricots blancs	Choux-fleur béchamel  
Fromage	Brie		Gouda	Mimolette
Riz au lait 	Fruit frais de saison 		Salade de fruits d'automne 	Gâteau d'anniversaire 

Produits locaux



Produit Bio



Produit de saison



Préparation maison à base de produits frais



Viande de boeuf
D'origine française



Gâteau d'anniversaire



Appellation d'Origine Protégée



Appellation d'origine contrôlée



Spécialité Traditionnelle Garantie



Label rouge



Indication géographique protégée

INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 31/10 au 04/11

		 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 SO ₂)	Aucun
lundi																
mardi																
		1er novembre														
mercredi																
jeudi																
vendredi																

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 07 au 11.11

		 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)	Aucun
lundi	Velouté de légumes															
	Poisson bordelaise										X					
	Riz															
	Fromage		X													
	Beignet chocolat	X	X	X				X								
mardi	Carottes râpées						X									
	Tortilla espagnole		X													
	Salade						X									
	Chèvre		X													
	Liégeois au chocolat		X					X								
mercredi	Feuilleté au fromage															
	Pilon de poulet rôti															
	Carottes sautées															
	Fromage															
	Biscuit roulé															
jeudi	Feuilleté au fromage	X	X													
	Pilon de poulet rôti															
	Carottes sautées															
	Fromage		X													
	Biscuit roulé	X	X	X												
vendredi	Armistice 1918															

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 14 au 18.11

		 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)	Aucun
lundi	Velouté de poireaux															
	Escalope de dinde forestière															
	Haricots plats															
	Fromage		X													
	Muffin aux pépites de chocolat	X	X	X				X								
mardi	Betteraves vinaigrette						X									
	Sauté de boeuf VBF															
	Coquillettes	X														
	Yaourt aromatisé		X													
	Fruit frais de saison															
mercredi																
jeudi	Petite salade de pâtes	X					X									
	Poisson du marché										X					
	Brocolis sautés															
	Camembert		X													
	Compote															
vendredi	Salade de lentilles						X									
	Tartiflette végétarienne		X													
	Salade verte						X									
	Petit suisse aromatisé		X													
	Fruit frais 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 21 au 25.11		 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, pistachés)	 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)	Aucun	
lundi	Velouté de légumes																
	Couscous veggie																
	(semoule, pois chiche, carottes)	X															
	Fromage		X														
	Riz au lait		X														
mardi	Salade de haricots verts						X										
	Saucisse grillée	X															
	Lentilles																
	Brie		X														
	Fruit frais de saison																
mercredi																	
jeudi	Coleslaw (carottes et chou rouge)						X										
	Sauté de porc																
	Haricots blancs																
	Gouda		X														
	Salade de fruits d'automne																
vendredi	Rosette	X															
	Poisson meunière	X									X						
	Choux-fleur béchamel	X	X														
	Mimolette		X														
	Gâteau d'anniversaire	X	X	X				X									

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

0

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
 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 SO ₂)					
Aucun					

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