

Menus scolaires ARCANGUES

du 6 novembre au 22 décembre 2017

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 23 au 29 octobre	<p>carottes râpées</p> <p>pilons de poulet</p> <p>petits pois bio</p> <p>crème dessert</p>	<p>piémontaise à la volaille</p> <p>steak haché grillé + ketchup</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>petit suisse sucré</p>	<p>concombres vinaigrette</p> <p>spaghettis bio carbonara</p> <p>et petits légumes</p> <p>fromage blanc</p>	<p>taboulé</p> <p>rôti de dindonneau au jus</p> <p>haricots beurre</p> <p>compote</p>	<p>betteraves bio</p> <p>brandade de morue</p> <p>salade verte</p> <p>flan maison chocolat</p>
semaine du 30 octobre au 3 novembre	<p>coleslaw</p> <p>rôti de porc</p> <p>purée de p de terre</p> <p>compote bio</p>	<p>betteraves bio aux pommes</p> <p>boulettes d'agneau</p> <p>semoule bio et légumes couscous</p> <p>fruit</p>		<p>cœurs de palmiers</p> <p>émincé de dinde façon basquaise</p> <p>pâtes bio</p> <p>flan nappé au caramel</p>	<p>saucisson cornichons</p> <p>poisson meunière</p> <p>haricots verts bio</p> <p>petits suisses</p>
semaine du 6 au 10 novembre	<p>betteraves bio vinaigrette</p> <p>poulet rôti BBC</p> <p>purée mixte potiron p de terre</p> <p>saint nectaire</p>	<p>concombres</p> <p>falafels au coulis de tomate</p> <p>semoule bio aux petits légumes</p> <p>fruit</p>	<p>potage de légumes bio</p> <p>steak haché pur veau</p> <p>gratin de chou fleur bio</p> <p>crème dessert</p>	<p>surimi</p> <p>bœuf bourguignon</p> <p>carottes bio persillées</p> <p>flan maison à la vanille</p>	<p>taboulé</p> <p>pépites croustillantes de colin aux épinards</p> <p>haricots beurre persillés</p> <p>compote bio</p>
semaine du 13 au 17 novembre	<p>carottes râpées</p> <p>rôti de porc</p> <p>torsades bio au jus</p> <p>yaourt bio au sucre de canne</p>	<p>asperges</p> <p>omelette bio au fromage</p> <p>riz bio et ratatouille</p> <p>crème au chocolat artisanale du Pays Basque</p>	<p>potage au potiron</p> <p>rôti de dinde au jus</p> <p>petits pois</p> <p>compote</p>	<p>macédoine</p> <p>sauté de veau à la provençale</p> <p>bouquets de brocolis bio</p> <p>fruit bio</p>	<p>mousse de foie</p> <p>parmentier de poisson</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt bio à la vanille</p>
semaine du 20 au 24 novembre	<p>céleri rémoulade</p> <p>saucisse IGP Sud Ouest</p> <p>lentilles bio</p> <p>petit Louis coque</p>	<p>crêpe au fromage</p> <p>nuggets de blé</p> <p>écrasé de butternut et carottes bio au fromage</p> <p>fruit</p>	<p>potage</p> <p>blanquette de poulet</p> <p>pâtes bio</p> <p>compote</p>	<p>choudou râpé bio</p> <p>pot au feu</p> <p>et ses légumes</p> <p>flan maison au chocolat</p>	<p>haricots verts vinaigrette</p> <p>poisson issu de la pêche durable</p> <p>riz bio</p> <p>fruit</p>

Menus scolaires ARCANGUES

du 6 novembre au 22 décembre 2017

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
semaine du 27 novembre au 1er décembre	<p>salade pomme de terre et thon</p> <p>émincés de dinde aux champignons</p> <p>chou fleur bio au fromage râpé</p> <p>pomme</p>	<p>carottes râpées</p> <p>galette de blé, épinards et fromage</p> <p>poêlée méridionale</p> <p>camembert bio</p>	<p>Velouté de poireaux bio</p> <p>spaghettis bio bolognaise</p> <p>salade verte</p> <p>yaourt</p>	<p>betteraves bio</p> <p>confit de porc</p> <p>petits pois bio à l'ancienne</p> <p>flan maison au caramel</p>	<p>asperges</p> <p>filet de truite de Baigorri beurre blanc</p> <p>macaronis bio</p> <p>poire</p>
semaine du 4 au 8 décembre	<p>chou rouge râpé au gouda</p> <p>poulet rôti BBC au jus</p> <p>blé crémeux aux petits légumes</p> <p>petits suisses bio</p>	<p>sardines</p> <p>boulettes lentilles sarrasin</p> <p>haricots verts bio persillés</p> <p>compote</p>	<p>Velouté de légumes bio à la vache qui rit</p> <p>lomo grillé</p> <p>haricots blancs à la tomate</p> <p>fruit bio</p>	<p>duo carottes et chou blanc vinaigrette bio</p> <p>blanquette de veau</p> <p>pommes vapeur</p> <p>riz au lait maison</p>	<p>taboulé</p> <p>poisson issu de la pêche durable sauce curry</p> <p>gratin de brocolis bio</p> <p>banane</p>
				THEME AMERIQUE LATINE	
semaine du 11 au 15 décembre	<p>betteraves vinaigrette bio</p> <p>petit salé</p> <p>purée de pois cassés</p> <p>fromage des Aldudes BBC</p>	<p>surimi</p> <p>tortilla</p> <p>gratin de potiron bio</p> <p>compote</p>	<p>potage de légumes bio</p> <p>rôti de dinde au jus</p> <p>coquillettes bio</p> <p>fruit</p>	<p>salade Altiplano (maïs, concombres, olives, poivrons)</p> <p>chili con carne</p> <p>au riz bio</p> <p>flan maison au chocolat</p>	<p>salade piémontaise</p> <p>poisson meunière plein filet</p> <p>poêlée campagnarde</p> <p>fromage blanc</p>
				REPAS DE NOEL	
semaine du 18 au 22 décembre	<p>taboulé</p> <p>steak haché grillé au jus</p> <p>chou fleur bio en béchamel</p> <p>fruit bio</p>	<p>betteraves bio</p> <p>aiguillettes de blé et carottes panées au curry</p> <p>garniture printanière</p> <p>edam bio</p>	<p>velouté de légumes bio</p> <p>rôti de porc</p> <p>lentilles</p> <p>fruit</p>	<p>REPAS DE NOEL</p>	<p>carottes râpées</p> <p>filet de colin au citron</p> <p>pâtes bio</p> <p>petits suisses bio</p>

Conformément au règlement Inco (UE 1169/2011), la liste des allergènes est disponible sur simple demande.

origine des viandes :

bœuf (steak, rôti) : France
 bœuf (daube) : France
 veau : France, Hollande (selon approvisionnement)
 mouton : France, Irlande (selon approvisionnement)
 porc : Aquitaine, France
 volaille : France

Légende des couleurs :

produits laitiers
 légumes/fruits
 féculents
 viande/poisson/œufs
 produit sucré