

Menus du Restaurant Scolaire du 2 au 27 Novembre 2020

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 2 au 6	Salade de haricots verts et échalotes Pilon de poulet Ebly, Emmental râpé Raisin muscat *Sulfites, moutarde	Salade océan (batavia, surimi sauce citronnette, dés de mimolette) Rôti de veau Purée de potiron à la crème Tarte aux pommes *Moutarde, crustacés, mollusques, poisson et dérivés, œuf, sulfites	Pizza au fromage Filet de saumon Galettes de légumes (courgettes, carottes, petit-pois) Pomme Golden *Poisson, Œuf	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Carottes râpées sauce à l'orange Tortellinis Ricotta épinards Petit-suisse nature Pêche au sirop *Moutarde, sulfites
du 9 au 13	Salade maïs, batavia, tomates sauce vinaigrette Steak haché de bœuf Frites Crème dessert *Sulfites, Œuf et dérivé, fruits à coques, moutarde, arachide	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Feuilleté à l'emmental Omelette Courgettes sautées, Raisin blanc Italia *Sulfites, œuf	<u>MENU BIO</u> Salade mesclun sauce vinaigrette Riz forestier à la dinde (lard fumé) Gouda Compote de pomme *Sulfites, moutarde	Salade coleslaw (chou blanc, carottes sauce mayonnaise) Filet de hoki pané Epinards à la crème Brownie *Sulfites, poisson et dérivés, œufs, fruits à coques
du 16 au 20	Salade d'endives aux pommes et roquefort Rosbif Haricots beurre et verts Mousse aux fraises *Sulfites, moutarde, soja	Cœur de laitue sauce vinaigrette Filet de colin vapeur (colin, carottes, pomme de terre, haricots verts à l'huile d'olive) Carré frais Kiwi jaune *Moutarde, Sulfites, Poisson, œuf	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade exotique (batavia, concombre, ananas, avocat) Boulette végétale au curry et coco Riz thai Yaourt à boire *Sulfites, œufs, moutarde, soja	Salade Betty (maïs, betterave, sauce vinaigrette, dés emmental) Saucisse de Morteau Purée de pomme de terre Pomme Red Gala *Moutarde, sulfites
du 23 au 27	<u>REPAS VEGETARIEN</u> Salade de pomme aux lentilles et fêta Egrené végétal à la sauce tomate Tortis Flan pâtissier sans pâte *Moutarde, œuf, soja	Salade de mâche et pignons sauce vinaigrette Lasagnes au saumon Epinards, emmental râpé Crème glacée *Soja, poisson, moutarde, œuf, fruits à coques	Céleri rémoulade Sauté de veau aux pêches Mélange de légumes de saison Kidiboo Banane *Céleri, œuf, moutarde, sulfites	Œuf mayonnaise Risotto maison (bœuf haché) Kiri Salade de fruits frais *Œuf, moutarde, sulfites

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.

Sous réserve de modification en fonction des cours et arrivages.

Du pain Bio est livré par une boulangerie locale 2 jours par semaine.

*Présence d'allergènes - Allergènes présents à chaque repas : gluten = blé - lactose = produits laitiers.

Compte-tenu des mesures pour lutter contre la propagation du Covid-19, les menus peuvent être simplifiés, nous comptons sur votre compréhension



Produits issus de l'agriculture biologique



Le mot du nutritionniste

Les PAT « les-projets-alimentaires-territoriaux » :

Les actions répondant aux objectifs du programme national, pour l'alimentation, et aux objectifs des plans régionaux de l'agriculture durable, peuvent prendre la forme de projets alimentaires territoriaux. Ces derniers visent à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs et à développer l'agriculture sur les territoires ainsi que la qualité de l'alimentation. »

Ces projets alimentaires territoriaux sont élaborés de manière concertée avec l'ensemble des acteurs d'un territoire et répondent à l'objectif de structuration de l'économie agricole et de mise en œuvre d'un système alimentaire territorial. Ils participent à la consolidation de filières territorialisées et au développement de la consommation de produits issus de circuits courts, en particulier relevant de la production biologique.

Le PAT en région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA);

Pour la région PACA, le PAT est animé par la DRAAF, l'ADEME, le Réseau rural Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur, la Région Sud-Provence-Alpes-Côte d'Azur et la Chambre Régionale d'Agriculture. Encore au stade de la concertation à l'heure où nous écrivons, les partenaires du réseau régional des PAT incitent au rapprochement avec les porteurs de projets.

Au mois prochain.