

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-45	lun. 06 nov.	Salade de pois chiches nature												P	P	
		Omelette élaborée sur la cuisine	P					P								
		Haricots Verts Persillés	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		FRUIT BIO														
	mar. 07 nov.	Pavé fromager	P	P			T	P								
		Sauce carbonara aux lardons	P	P												
		Sauce carbonara de volaille	P	P												
		MACARONIS ET RAPE	P	P				T								
	jeu. 09 nov.	Vache Picon	P													
		Flan Vanille Nappé Caramel	P													
		Haricots rouges à la tomate		P												
		Sauté de boeuf aux Petits Oignons	T	P			T	T					P		P	
	ven. 10 nov.	SEMOULE BIO		P												
		Plateau de Fromages	P													
		Compote de poires BIO														
		SALADE VERTE BIO		T			T					T		P	P	T
		Curry de pois chiches	P	P	T	T						T	T	T	P	
		FILET DE HOKI PANÉ ET CITRON	T	P			T	T	P		T					
		Purée de Courges	P										T		P	
		Gâteau aux amandes et coco	P	P	P	T	T	P				T				

P: Incorporation volontaire dans les plats

T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-46	lun. 13 nov.	SALADE MEXICAINE (HARICOTS BLANC ET ROUGES,MAÏS)												P	P	
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				P								
		Sauté de volaille aux 4 épice (Label Rouge, Local)	T	P			T	T								
		Carottes Fraiches sautées	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		FRUIT BIO														
	mar. 14 nov.	Salade de Choux Fleur Vinaigrette												P	P	
		Sauce cheddar	P	P												
		Macaroni		P				T								
		Milk shake maison à la grenadine	P													
	jeu. 16 nov.	Filet de poisson sauce curry	P	P			T	T	P				T		T	
		Pois chiches à la tomate		P												
		Riz BIO pilaf														
		Yaourt Nature BIO	P													
		FRUIT BIO														
	ven. 17 nov.	Boulettes de boeuf à la provençale		P			P									
		Lentilles aux oignons (PG)	T	T			T	T					P			
		Blé		P												
		Brie	P													
		CRÈME AU CHOCOLAT	P				P									

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-47	lun. 20 nov.	Betteraves cuites en Salade												P	P	
		Galette végétale		P												
		Sauce carbonara aux lardons	P	P												
		Sauce carbonara de volaille	P	P												
		Pommes vapeurs et fromage à tartiflette	P													
		FRUIT BIO														
	mar. 21 nov.	Filet de poisson sauce citron	P	P			T	T	P				T			
		Lentilles au curry														
		BOULGHOIR BIO	P	P												
		Emmental	P													
		CRÈME À LA VANILLE	P													
	jeu. 23 nov.	SALADE VERTE ET CROÛTONS	T	P	T		T					T		P	P	
		QUENELLES SAUCE TOMATE		P												
		PÂTES BIO	P	P												
		Compote de Pommes BIO														
	ven. 24 nov.	Salade de blé nature		P										P	P	
		Stifado de boeuf	P	P	T		T	T				T	T	T	T	
		Tortillas pomme de terre et oignons	P					P								
		Haricots verts BIO à l'ail	T	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Yaourt aromatisé LOCAL	P													

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service

Menu restaurants scolaires de la communauté de communes du Pays de Sommières

Semaine	Date	Plat	Lait	Céréales contenant du gluten	Fruits à coques	Arachides	Soja	Oeufs	Poissons	Crustacés	Mollusques	Sésames	Céleri	Moutarde	Sulfites	Lupin
2023-48	lun. 27 nov.	TABOULÉ BIO		P			T					T		P	P	T
		Aiguillettes de poulet Label Rouge nature														
		Aiguillettes panée de blé et emmental	P	P				P								
		HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	P	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		FROMAGE BLANC BIO	P													
	mar. 28 nov.	SALADE DE PÂTES		P				P						P		
		Boulettes d'agneau au curry	P	P	T	T	P					T	T	T	P	
		Boulettes de pois chiches BIO au curry	P	P	T	T						T	T	T	P	
		Choux Fleur Persillés	T	T			T	T	T	T	T		T	T	P	
		Flan Vanille Nappé Caramel	P													
	jeu. 30 nov.	Blanquette de haricots blancs	P	P			T	T					T			
		Cordon Bleu	P	P			P									
		Riz camarguais BIO														
		Gouda	P													
		Compote pomme fraise														
	ven. 01 déc.	Velouté de légumes BIO	T													
		Tortellini épinards sauce tomate et râpé	P	P			T	P								
		YAOURT AROMATISE	P													

P: Incorporation volontaire dans les plats
T: Incorporation sous forme de traces dans les ingrédients d'un plat



Les recettes sont élaborées dans une cuisine utilisant des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire.
Des contaminations peuvent potentiellement avoir lieu au cours de la préparation et du service