



# MAIRIE DE CABANAC & VILLAGRAINS

## RESTAURANT SCOLAIRE

MENU DU 4 AU 29 NOVEMBRE 2024



	Du 4 au 8 Novembre	qualité	Du 11 au 15 Novembre	qualité	Du 18 au 22 Novembre	qualité	Du 25 au 29 Novembre	qualité
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Gouda Crème au praliné	☺ ☺ 🌱 🌱 🌱			Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc au sucre	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Carottes râpées au citron Pennes aux fèves et parmesan Coulommiers Fruit frais de saison	🌱 ☺ 🌱 🌱
	Pomme + cake marbré				Orange + petit-Lu		Brioche + confiture	
MARDI	Chou blanc aux raisins Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Comté Fruit frais de saison	🌱 ☺ 🌱 ☺ 🌱	Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison	☺ ☺ 🌱 🌱 🌱	Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Toast au cheddar Poulet rôti Petit-pois au curcuma Tome de Savoie Yaourt au citron	☺ ☺ 🌱 🌱 🌱
	Pain + miel		Fromage blanc + graines		Céréales + lait		Gâteau du chef + sirop	
MERCREDI	Salade mêlée-raisins-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef	🌱 ☺ 🌱 ☺ ☺	Pâté de campagne Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Céleri rave aux pommes Chipolatas Potatoes Cantal Fruit frais de saison	🌱 🌱 🌱 ☺ 🌱	Betteraves mimosa Croque-Monsieur Feuille de chêne Assortiment de fromages Liégeois	🌱 ☺ 🌱 ☺ 🌱
	Compote + brioche		Banane + pain d'épices		Gâteau du chef + jus de pommes		Pomme + Barre Bretonne	
JEUDI	Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille	🌱 ☺ 🌱 ☺ 🌱	Soupe de légumes et croûtons Filet de colin au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef	🌱 ☺ 🌱 ☺ ☺	 Céréales + lait	
	Gâteau du chef + lait		Pain + confiture		Banane + yaourt aromatisé		Velouté de butternut Poisson du jour sauce aux moules Riz pilaf Edam Fruit frais de saison	☺ ☺ 🌱 🌱 🌱
VENDREDI	Velouté de poireaux Poisson du jour sauce tomate Boulgour Emmental Fruit frais de saison	☺ ☺ 🌱 🌱 🌱	Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison	🌱 ☺ 🌱 🌱 🌱	Salade coleslaw Mijoté de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes	🌱 🌱 🌱 ☺ 🌱	Yaourt nature + Biscuit	
	Pain + chocolat noir		Gâteau du chef + lait		Pain + miel			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



VG



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe Alphabet Paupiette de veau à la moutarde Gratin de chou-fleur Gouda Crème au praliné	X		X							X				
		X		X				X							
MARDI	Chou blanc aux raisins Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Comté Fruit frais de saison			X							X				
		X		X				X							
MERCREDI	Salade mêlée-raisins-croûtons Tajine de volaille Légumes grillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef										x				
		X		X				X							
JEUDI	Carottes râpées Quiche aux fromages Salade Iceberg Chantailou Eclair au chocolat				X			X			X				
		X						X							
		X			X			X							
VENDREDI	Velouté de poireaux Poisson du jour sauce tomate Bulgour Emmental Fruit frais de saison				X			X							
		X						X							

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	0														
MARDI	Potage "orange" Longe de porc braisée Lentilles préparées Camembert Fruit frais de saison	X					X								
MERCREDI	Pâté de campagne Poulet sauce barbecue Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Crêpe à la confiture	X		X			X								
JEUDI	Batavia au maïs Chili sin carne Riz pilaf Saint Nectaire Flan à la vanille	X					X X			X					
VENDREDI	Chou chinois au sésame Brandade de poisson Salade verte Petit Suisse sucré Fruit de saison				X		X X			X X					

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE FRUIT À COQUE	PISTACHE DE NOIX	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde aux olives Carottes rôties Petit cotentin Fromage blanc au sucre	X						X X							
MARDI	Œuf dur mayonnaise Cari de patates douces Semoule Emmental Fruit frais de saison	X		X				X		X					
MERCREDI	Céleri rave aux pommes Chipolatas Potatoes Cantal Fruit frais de saison							X		X					
JEUDI	Soupe de légumes et croûtons Filet de colin au curry Brocolis Gouda Pâtisserie du chef	X			X										
VENDREDI	Salade coleslaw Mijoté de veau Ecrasé de pommes de terre Mimolette Compote de pommes							X X		X					

