

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 6 au 10 novembre 2023

Lundi

Velouté de courges
BIO au fromage
fondu



Beignets de calamar



Blé BIO sauce
tomate



Fruits



Mardi

Salade coleslaw



Poulet fermier



Pommes rissolées



Camembert AOP



Mercredi

Curry aux lentilles
BIO



Semoule BIO



Fromage AOP



Fruits



Jeudi

Betteraves râpées
au fromage



Bœuf BIO



Carottes BIO



Tarte Bourdaloue

Vendredi

Velouté de
légumes



Saucisses de porc
fermier



Petits pois



Yaourt BIO



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros



cdcaag.fr



05 62 64 84 51



accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 6 au 10 novembre 2023

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
06/11	Velouté de courgettes BIO							X							
	Beignets de calamar	X													X
	Blé BIO sauce tomate	X					T		T			T			
07/11	Vinaigrette										X		X		
	Camembert AOP							X							
08/11	Curry aux lentilles	T								T	T	T			
	Semoule BIO	X													
	Fromage AOP							X							
09/11	Vinaigrette										X		X		
	Bœuf BIO	X						X		T	T	T			
	Tarte Bourdaloue	X		X				X	X				X		
10/11	Velouté de légumes							X							
	Yaourt BIO							X							

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Menus du 13 au 17 novembre 2023

Lundi

Salade iceberg



Blanquette de
veau BIO



Riz BIO



Gouda BIO



Mardi

Velouté de
lentilles BIO



Tartiflette végété
au fromage AOP



Compote

Biscuit

Mercredi

Pâté, cornichons

Poisson MSC



Blé BIO



Yaourt aux fruits
BIO



Jeudi

Carottes râpées



Sauté de porc
fermier



Haricots blancs

Crème Anglaise

Vendredi

Vermicelles à la
tomate

Rôti de dinde



Gratin de
chou-fleur BIO au
fromage AOP



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 13 au 17 novembre 2023

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
13/11	Vinaigrette										T		X		
	Blanquette de veau BIO							X							
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
	Gouda BIO							X							
14/11	Velouté de lentilles							X			T		X		
	Tartiflette							X							
	Biscuit	X					T		T						
15/11	Pâté, cornichons	X						X					X		
	Poisson MSC				X										
	Blé BIO	X													
	Yaourt aux fruits BIO							X							
16/11	Vinaigrette										T		X		
	Sauté de porc fermier	T					T	T			T				
	Crème anglaise			X				X							
17/11	Vermicelles à la tomate	T		X						T					

X : Présence

T : Traces

RESTAURATION SCOLAIRE

Semaine du 20 au 24 novembre 2023

Lundi

Potage des pois
cassés BIO



Croustillant
fromage

Pâtes BIO



Fruits



Mardi

Carottes et céleri
râpés



Rôti de porc fermier



Ecrasé de
potimarron

Tarte aux pommes

Mercredi

Salade verte



Boulettes d'agneau
BIO



Semoule BIO



Comté AOP



Jeudi

Quiche
Lorraine

Blanc de
poulet label



Haricots verts

Yaourt BIO



Vendredi

Betteraves et
fromage



Poisson MSC



Blé BIO



Fruits



- **Marron** : Céréales, féculents, pommes de terre
- **Rouge** : Apport en protéines (Viande, poisson, charcuterie)
- **Vert** : Fruits et légumes
- **Bleu** : Apport en calcium (fromages, laitages, yaourts)
- **Violet** : Produits sucrés (Pâtisserie)



Agriculture
Biologique



Produits
locaux



Produits
fermiers



Pêche
durable



Label
rouge



IGP



AOP



AOC



Viandes
de France



Fruits et
légumes
de France

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons.

Communauté de Communes Astarac Arros en Gascogne - 19 avenue de Gascogne 32730 Villecomtal sur Arros



cdcaag.fr



05 62 64 84 51



accueil@cdcaag.fr

Produits ou plats du menu contenant des allergènes

Menus du 20 au 24 novembre 2023

DATE	PRODUITS	Céréales et gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait et lactose	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
20/11	Potage de pois cassés	X													
	Croustillant au fromage	X					T	X							
	Pâtes BIO	X		T			T		T			T			
21/11	Vinaigrette										T		X		
	Tarte aux pommes crumble	X		X				X							
22/11	Vinaigrette										T		X		
	Boulettes d'agneau	X					X								
	Semoule BIO	X													
	Comté AOP							X							
23/11	Quiche Lorraine	T		X						T					
	Yaourt BIO							X							
24/11	Betteraves au fromage							X			T		X		
	Poisson MSC				X			X							
	Blé BIO	X													

X : Présence

T : Traces