




















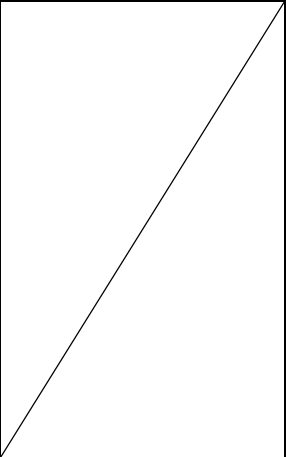






























































Mairie de Champevinel

Menu du mois de novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 04 au 08	<p>Bouillon de poule alphabet  Pilon de poulet  texmex  Frites Flan nappé caramel</p>	<p>*</p> <p><i>Salade de haricots verts et fêta</i>  <i>Jardinière de légumes gratinée</i>  <i>Gâteau d'Automne</i>  </p>	<p>Potage de légumes   Chipolatas de veau   Purée de patate douce/carotte   St Morêt Compote</p>	<p>Carottes râpées *   Spaghettis au saumon  Yaourt * </p>	<p>*</p> <p><i>Salade verte</i> * <i>Omelette soufflée au fromage</i>  <i>Compote & son biscuit</i> </p>

<p>Du 11 au 15</p>		<p style="text-align: center;">*</p> <p><i>Salade</i> *  </p> <p><i>Quiche Lorraine</i></p> <p> </p> <p><i>Compote</i></p>	<p><i>Assiette Anglaise</i></p> <p> </p> <p><i>Cuisse de poulet</i>  </p> <p><i>Poêlée de carotte /butternut</i>  </p> <p><i>Crème dessert chocolat</i></p>	<p><i>Trio de légumes vinaigrette</i></p> <p><i>Saucisse de porc</i>  </p> <p><i>Purée de pois cassés</i> </p> <p><i>Cantal</i></p> <p><i>Fruit de saison</i> *</p> <p style="text-align: center;"></p>	<p style="text-align: center;">*</p> <p><i>Salade de chou / pomme</i> *  </p> <p><i>Parmentier végétarien</i></p> <p> </p> <p><i>Fromage blanc</i></p> <p>*  </p>
<p>Du 18 au 22</p>	<p><i>Vermicelle à la tomate</i>  </p> <p><i>Tajine à l'agneau</i> </p> <p><i>Semoule</i></p> <p><i>Gouda</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> <p style="text-align: center;">* </p>	<p style="text-align: center;">*</p> <p><i>Salade</i> *  </p> <p><i>Lasagnes aux légumes du soleil</i></p> <p><i>Yaourt</i> * </p>	<p><i>Rillettes du pêcheur</i>  </p> <p><i>Pot au feu</i> </p> <p><i>Sauce Gribiche</i>  </p> <p><i>Légumes vapeur</i>  </p> <p><i>kiri</i></p> <p><i>Fruit de saison</i> </p>	<p><i>Potage de légumes</i>  </p> <p><i>Blanquette de veau</i>  </p> <p><i>Riz pilaf</i> </p> <p><i>Fruit de saison</i> *</p>	<p style="text-align: center;">*</p> <p><i>Salade de lentilles et quinoa</i>   </p> <p><i>Poisson de la criée</i> </p> <p><i>Carottes vapeur</i> *  </p> <p><i>Compote</i></p>
<p>Du 25 au 29</p>	<p><i>Tresse au fromage</i></p> <p><i>Sauté de volaille</i> </p> <p><i>Duo de haricots</i></p> <p><i>Fruit de saison</i></p> <p style="text-align: center;">* </p>	<p style="text-align: center;">*</p> <p><i>Betteraves rouges crues</i> *</p> <p> </p> <p><i>Parmentier d'esturgeon</i></p> <p><i>Crème dessert chocolat</i> </p>	<p><i>Potage de légumes</i>  </p> <p><i>Cordons bleus</i></p> <p><i>Petits pois/carottes</i></p> <p><i>Fromage</i></p> <p><i>Cubes de poire au sirop</i> </p>	<p><i>Chou blanc et carottes râpées</i></p> <p>*  </p> <p><i>Pâte à la Carbonara</i> </p> <p><i>Yaourt</i> * </p>	<p style="text-align: center;">*</p> <p>*  </p> <p><i>Polenta au fromage & sauce tomate</i></p> <p><i>Compote</i></p>

Vert = produit issu de l'agriculture biologique -

Noir = Produits conventionnels

 = Fait maison -

 = Produits locaux -

* Aide de l'U.E à destination des écoles * Repas végétariens * Repas semi-alternatifs

Pain BIO



Toutes nos viandes (Bœuf, veau, agneau, porc et volailles) sont BIO et locales ou d'origine France.

Le poisson frais de la criée est issu d'une pêche durable, de saison et le poisson surgelé est labélisé M.S.C (respect des quotas de poisson et des fonds marins).

La part de produits « **durables et de qualité** » (BIO / AOP / AOC / LABEL ROUGE / ECOLABEL PECHE DURABLE...)

en **Septembre était de 92.5% dont 39% de local.**

La part de légumes BIO produits en régie par nos services en Septembre était de 54.7% sur l'ensemble des légumes frais transformés et cuisinés dans notre restaurant scolaire.

Il peut nous arriver de devoir effectuer des changements de dernière minute, que ce soit sur la composition des menus ou la provenance des produits, mais nous mettons tout en œuvre pour vous apporter un service de qualité et tenir au mieux nos engagements.

Les fruits et légumes du mois de Novembre !



PANAIS



BETTERAVE



CHOU ROUGE



TOPINAMBOUR



BLETTE



CHOU-FLEUR



FENOUIL



COURGE ET
POTIMARRON



CHOU DE
BRUXELLE



ÉPINARD



CRESSON



CÉLERI-RAVE



CHOU



CAROTTE



POIREAU



POMME DE
TERRE



BROCOLI



CÉLERI BRANCHE



CHAMPIGNONS



PATATE DOUCE



RUTABAGA



ENDIVE



CHATAIGNE



CITRON



KIWI



CLÉMENTINE



POIRE



GRENADE



POMME



COING



AVOCAT



KAKI



NOISETTE



