



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi

Coupe de pâté de volaille (7)
Salade semoule, légumes et thon (pois chiche, carottes, petits pois, poissons, tomates) (1+4+9)
Chips ou tomates cerises
Compote
Biscuit (1+3+7+8)
Gôûter : biscuit (1+3+7+8)

Talence

MENU RESTAURATION MUNICIPALE
MOIS D'OCTOBRE



VBF = Viande Bovine Française
VPF = Viande Porcine Française
VF = Volaille du grand Sud Ouest
PF = Poisson frais issu de la pêche Française
AB = Agriculture Biologique
BBC = Bleu Blanc Coeur
IGP = Indication Géographique Protégée
MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENDREDI			
SEMAINE DU 27 SEPTEMBRE AU 1 OCTOBRE											
27/09/2021	PAIN LABEL ROUGE Melon Nuggets de volaille Haricots verts persillés Fromage Bio Flan au caramel	1 1+3+7 7 7 3+7 1+3+7	PAIN BIO Tomates vinaigrette Bolognaise de soja Bio Gnocchi sardes Yaourt nature sucré Bio Fruit Bio	1 10+12 6+12 1+7 7 1+7	PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés d'emmental Rôti de porc au jus* Cougette à la provençale Fromage Bio Compote Bio	1 7+10+12 9 7+9 7 1+3+7	PAIN LABEL ROUGE Coleslaw maison Sauté de poulet asiatique Jeunes carottes Yaourt aromatisé bio Biscuit	1 3+7+9+10+12 3+6+9+12 7+9+12 1+3+7+8 1	PAIN BIO Concombre vinaigrette Poisson frais façon beurre blanc Ragout de pommes de terre et carottes Fromage Bio Eclair à la vanille	1 10+12 2+4+7+12+14 7+9 7 1+3+7	Gôûter : Pain + Pomme fruit
SEMAINE DU 4 OCTOBRE AU 8 OCTOBRE											
04/10/2021	PAIN LABEL ROUGE Betterave vinaigrette Boulette "couscous" au jus épice Semoule Bio Fromage Bio Liégeois vanille	1 10+12 6+9 1 7 7	PAIN BIO Carottes vinaigrette Tortellini 3 couleurs Berlingot de pomme Biscuit	1 10+12 1+3+7+9 1+3+7+8 1+3+7	PAIN LABEL ROUGE Rillettes de thon Fricadelle de bœuf sauce tomate Cocquillettes Bio au beurre Fromage Mousse au chocolat	2+3+4+7+10+12+14 1+3+7+9 1 7 1+3+7	PAIN LABEL ROUGE Saucisson* + beurre Chili Con Carne Riz Bio Fromage Bio Fruit de saison	1 7 7+9 7 7 1	PAIN BIO Taboulé Bio maison Accras de morue et citron Carottes maison au beurre persillés Fromage Bio Gâteau Yuzu-mandarine	1 1+9+10+12 1+2+3+4+7 7+9 7 1+3+7+8 1+3+7+8	Gôûter : Pain + Pâte à tartiner
SEMAINE DU 11 OCTOBRE AU 15 OCTOBRE											
11/10/2021	PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés de fromage Chipolatas BBC* Lentilles Fromage Bio Fruit	1 7+10+12 7 9+12 7 1+7	PAIN BIO Macédoine maison mayonnaise Tarte au butternut Salade verte Fromage Bio Flan Chocolat Bio	1 3+7+9+10+12 1+3+7+9 10+12 7 7	PAIN LABEL ROUGE Tomate vinaigrette Palette de porc + ketchup Crispy cubes Fromage Bio Compote Bio	10+12 9+12 7 7 1+3+7+8	PAIN LABEL ROUGE Concombre vinaigrette Goulish de bœuf Bio Pommes de terre vapeur au beurre persille Yaourt nature sucré Bio Fruit	10+12 1+9+12 7 7 1+7	PAIN BIO Surimi mayonnaise Filet de poisson sauce dieppoise Poêlée de légumes Fromage Gâteau maison	2+3+4+7+9 +10+12+14 1+2+4+7+12 +14 7+9 7 1+3+7+8 1+3+7	Gôûter : Pain + Lingotin
SEMAINE DU 18 OCTOBRE AU 22 OCTOBRE											
18/10/2021	PAIN LABEL ROUGE Œufs durs Bio mayonnaise Pilon de poulet Labellisé Poêlée de pomme de terre Yaourt à la fraise Bio Biscuit Bio	1 3+10+12 9 9 7 1+3+7+8 1+7	PAIN BIO Salade grecque Gratin de céréales et petits légumes Salade verte Fromage blanc au miel Fruit Bio	1 7+9+10+12 1+6+9 10+12 7 1+3+7+8	PAIN LABEL ROUGE Salade de perles de blé au surimi Quiche aux trois fromages Fromage Donuts	1 1+3+4+7+9+10+12 1+3+7 7 1+3+6+7	PAIN LABEL ROUGE Carottes aux raisins secs Rougail Saucisse Riz Bio Vache Qui Rit Bio Cookie	10+12 7+9+12 7 1+3+6+7+8 1+7	PETIT PAIN DU MOIS : PAIN NORDIQUE Betterave vinaigrette Poêlée de poisson océane Poêlée orge perlé et légumes verts Fromage Bio Fruit	1+6+11 10+12 2+4+7+14 1+7+9 7 1+3+7+8	Gôûter : Quatre quart
SEMAINE DU 27 OCTOBRE AU 31 OCTOBRE											
27/10/2021	PAIN LABEL ROUGE Œufs durs Bio mayonnaise Pilon de poulet Labellisé Poêlée de pomme de terre Yaourt à la fraise Bio Biscuit Bio	1 3+10+12 9 9 7 1+3+7+8 1+7	PAIN BIO Salade grecque Gratin de céréales et petits légumes Salade verte Fromage blanc au miel Fruit Bio	1 7+9+10+12 1+6+9 10+12 7 1+3+7+8	PAIN LABEL ROUGE Salade de perles de blé au surimi Quiche aux trois fromages Fromage Donuts	1 1+3+4+7+9+10+12 1+3+7 7 1+3+6+7	PAIN LABEL ROUGE Carottes aux raisins secs Rougail Saucisse Riz Bio Vache Qui Rit Bio Cookie	10+12 7+9+12 7 1+3+6+7+8 1+7	PETIT PAIN DU MOIS : PAIN NORDIQUE Betterave vinaigrette Poêlée de poisson océane Poêlée orge perlé et légumes verts Fromage Bio Fruit	1+6+11 10+12 2+4+7+14 1+7+9 7 1+3+7+8	Gôûter : Quatre quart

Les cuisines municipales se réservent la possibilité de modifier les menus, en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre alimentaire sur le mois.

*Pour les enfants inscrits en régime sans porc, le plat à base de porc est remplacé par des œufs / mayonnaise.

Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
2	Crustacés	9	Céleri
3	Œufs	10	Moutarde
4	Poisson	11	Graines de sésame
5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
6	Soja	13	Lupin
7	Lait	14	Mollusques

L'ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.

Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.