



CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

MOIS DE NOVEMBRE 2022 - ECOLES

Semaine	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>rosette + cornichon</p> <p>émincé de veau</p> <p>coquille bio sauce tomate</p> <p>vache qui rit bio</p> <p>fruit de saison</p>	<p>concombre bio à la crème bio maison</p> <p>dos de colin de lieu sauce normande</p> <p>brocolis persillés Agriconfiance</p> <p>crème dessert vanille bio</p> <p>madeleine bio</p>	<p>salade batavia bio au maïs bio</p> <p>aiguillette de blé pannée épinard</p> <p>épinards Agriconfiance à la crème</p> <p>cantal AOP</p> <p>purée pomme banane bio</p>	11 novembre
	<p>céleri remoulade</p> <p>falafel sauce curry</p> <p>purée de potimarron bio</p> <p>babybel bio</p> <p>gateau de riz caramel bio</p>	<p>crème de foie cornichon</p> <p>dos de colin sauce bonne femme</p> <p>semoule bio</p> <p>camembert bio</p> <p>fruit de saison</p>	<p>Menu à thème : Antilles</p> <p>salade d'avocat miette de surimi</p> <p>rougail saucisse</p> <p>riz créole bio</p> <p>petit suisse aromatisé</p> <p>tarte noix de coco</p>	<p>salade marco polo</p> <p>bœuf bourguignon bio</p> <p>carottes vichy Agriconfiance</p> <p>carré frais bio</p> <p>fruit de saison bio</p>
	<p>betteraves bio V</p> <p>filet de poulet à la crème de coco</p> <p>purée de pomme de terre bio</p> <p>yaourt bio à la vanille</p> <p>fruit de saison</p>	<p>salade de torti à la fêta</p> <p>omelette bio</p> <p>brocolis Agriconfiance à la crème</p> <p>bleu d'Auvergne AOP</p> <p>compote de pomme poire</p>	<p>salade coleslaw</p> <p>sauté de veau à l'estragon VBF</p> <p>boullgour à la tomate</p> <p>camembert bio</p> <p>flan vanille bio maison</p>	<p>segment de pamplemousse</p> <p>colin d'alaska pané</p> <p>légumes couscous</p> <p>emmental bio</p> <p>tarte normande</p>

BON APPÉTIT !

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en cas de problèmes d'approvisionnement ou de circonstances indépendantes de notre volonté

Retrouvez la traçabilité des viandes bovines sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr

EGALIM : menu avec aliments issus de l'agriculture biologique ou produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, Label Rouge, HVE, Agriconfiance, Pays de Loire.....)	MENU VEGETARIEN	produits de saison	entrée ou dessert maison
--	------------------------	--------------------	--------------------------

Le Règlement Européen INCO impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

RETROUVER la liste des allergènes sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr semaine par semaine

SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : 21.11 au 25.11.22

Convive: SCOLAIRES

		Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
Journée	Designation recette	O : Présence de l'allergènes					T: Traces de l'allergènes									
21/11/2022	BETTERAVES BIO V	O	T		T		T				T			O	T	T
	FILET DE POULET A LA CREME DE COCO		T				O				O			T	T	
	PUREE DE POMME DE TERRE BIO		T				T				O			T	T	
	YAOURT BIO A LA VANILLE										O					
	FRUIT DE SAISON															
22/11/2022	SALADE DE TORTI A LA FÊTA	O	T		O		O				O			O	T	T
	ŒUFS BROUILLES		T		O		T				O			T	T	
	BROCOLIS A LA CREME		T				T				O			T	T	
	FROMAGE										O					
	COMPOTE DE POMME POIRE															
24/11/2022	SALADE COLESLAW		T	T	O	T	T		T		T	T	O			T
	SAUTE DE VEAU A L'ESTRAGON	O	T		T		O				T			T	T	T
	BOULGOUR A LA TOMATE		O				O							T	T	
	CAMEMBERT BIO										O					
	FLAN VANILLE BIO MAISON				T		T				O					
25/11/2022	SEGMENT DE PAMPLEMOUSSE															
	COLIN D'ALASKA PANE					O	O									
	LEGUMES COUSCOUS		O				T							T	T	
	EMMENTAL BIO										O					
	TARTE NORMANDE				O		O	T	T		O					

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr semaine par semaine

SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : 14.11 au 18.11.22

Convive: SCOLAIRES

		Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
Journée	Designation recette	O : Présence de l'allergènes					T: Traces de l'allergènes									
14/11/2022	CELERI REMOULADE		O	T	O	T	T		T		T	T	O		T	
	FALAFEL		T				O				T		T	T		
	PUREE DE POTIMARRON BIO		T				T				O		T	T		
	BABYBEL BIO										O					
	GATEAU DE RIZ CARAMEL BIO				O		T				O					
15/11/2022	CREME DE FOIE CORNICION	O			O		O		T		O		O			
	DOS DE COLIN SAUCE BONNE FEMME	O	T	T	T	O	T				O	T	T	T	T	
	SEMOULE BIO		T				O		T		O		T	T	T	
	CAMEMBERT BIO										O					
	FRUIT DE SAISON															
17/11/2022	SALADE D'AVOCAT MIETTE DE SURIMI SAUCE COCKTAIL		T	O	O	O	O				T	T	O		T	
	ROUGAIL SAUCISSE		T				T						T	T		
	RIZ CREOLE		T				T				O		T	T		
	PETIT SUISSE AROMATISE										O					
	TARTE NOIX DE COCO				O		O		T		O				T	
18/11/2022	SALADE MARCO POLO			O	O	O	O						O			
	BŒUF BOURGUIGNON BIO	O	T				O						T	T		
	CAROTTE VICHY		T				T				O		T	T		
	CARRE FRAIS BIO										O					
	FRUIT DE SAISON BIO															

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr semaine par semaine

SERVICE COMMUN CUISINE CENTRALE INTERCOMMUNALE

Conformément aux informations transmises par le(s) fournisseur(s) de Transgourmet Opérations

Semaine du : 07.11 au 11.11.22

Convive: SCOLAIRES

		Anhydride sulfureux et sulfites	Céleri et produits à base de céleri	Crustacés et produits à base de crustacés	Oeufs et produits à base d'oeufs	Poissons et produits à base de poissons	Céréales contenant du gluten	Arachides et produits à base d'arachides	Fruits à coques	Lupin et produits à base de Lupin	Lait et produits à base de lait	Mollusques et produits à base de mollusque	Moutarde et produits à base de moutarde	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Soja et produits à base de soja	
Journée	Designation recette															
		O : Présence de l'allergènes							T: Traces de l'allergènes							
07/11/2022	ROSETTE CORNICHON	T							T		O		O			
	EMINCE DE VEAU	O	T		T		O				T		T	T	T	
	COQUILLETTE BIO SAUCE TOMATE		O				O				O		T	T		
	VACHE QUI RIT BIO										O					
	FRUIT DE SAISON															
08/11/2022	CONCOMBRE BIO A LA CREME MAISON		T				T				O		T	T		
	DOS DE COLIN DE LIEU SAUCE NORMANDE		T	T	O	O	O				O	T	T	T	T	
	BROCOLIS PERSILLES		T				T				O		T	T		
	CREME DESSERT VANILLE BIO										O					
	MADELEINE BIO				O		O		T		T				T	
10/11/2022	SALADE BATAVIA BIO AU MAÏS BIO TOMATE V	O	T		T		T				T		O	T	T	
	AIGUILLETTE DE BLE PANEE TOMATE CHEVRE		O			T	O				O				T	
	EPINARDS A LA CREME		T				T				O		T	T		
	CANTAL										O					
	PUREE POMME BANANE BIO															
11/11/2022	Férié															

Le Règlement Européen impose à tous les professionnels de la restauration d'afficher la liste des allergènes des plats qu'ils proposent

Retrouver la liste des allergènes sur le site www.cc-sudvendeelittoral.fr semaine par semaine