

# Menus des restaurants scolaires de la ville d'Istres

Du 02 au 27 NOVEMBRE 2020



	LUNDI 02 NOVEMBRE	MARDI 03 NOVEMBRE	JEUDEI 05 NOVEMBRE	VENDREDI 06 NOVEMBRE
Périscolaire Petit-déjeuner	Céréale Lait	Biscuit Purée de fruit	Pain de mie/confiture Purée de fruit	Cracotte/chocolat Jus de fruit
<b>REPAS</b>	☒ Pois chiche à l'échalote Filet de poisson aux céréales	 Salade verte Blanquette de veau	☒ <b>Menu alternatif</b> Tresse à l'emmental Steak végétal au soja et blé* (prim) Nuggets végétal* (mater) Purée de patate douce Yaourt à la vanille	Coleslaw Sauté de porc dijonnaise  Semoule épicée Edam Purée de pomme mirabelle Gâteau Fruit de saison
Périscolaire Goûter	Carottes ail et persil Saint Moret Fruit de saison Pain au lait Laitage	 Pâtes au jus Emmental Purée de fruit Pain Fruit	 Fruit de saison Pain Fromage	
Périscolaire Petit-déjeuner	Brioche Purée de fruit	/	Biscuit Jus de fruit	Cracottes/confiture Jus de fruit
<b>REPAS</b>	 Radis vinaigrette Rosbif sauce tartare Purée de pomme de terre Saint Nectaire Cubes de poire	GREVE	☒  Salade verte Steak haché Poêlée ratatouille  Fromage fondu Gâteau au fromage blanc Pain Fromage blanc	Salade de pâtes Brochette de dinde forestière Semoule de chou-fleur Mini roulé ail et fines herbes Fruit de saison Viennoiserie Purée de fruit
Périscolaire Goûter	Pain Banane	/		
Périscolaire Petit-déjeuner	Pain de mie/confiture Jus de fruit	Céréales Lait	Cracotte/confiture Jus de fruit	Biscuit Jus de fruit
<b>REPAS</b>	☒ Oeuf dur mayonnaise Salade verte Jambon Epinards au fromage  Tarte aux pommes	 Carottes râpées Boeuf bourguignon Semoule au beurre Crème aux oeufs Fruit de saison	☒  Pizza au fromage Filet de poisson au four (o) Duo de carottes persillées Yaourt à la fraise Fruit de saison	 <b>Menu alternatif</b>  Radis beurre Parmentier végétal* aux lentilles Tomme noire Purée de pomme fraise
Périscolaire Goûter	Pain Fromage	Pain Laitage	Viennoiserie Purée de fruit	Pain Fromage
Périscolaire Petit-déjeuner	Pain de mie/confiture Purée de fruit	Céréales Lait	Lait Céréales	Cracotte/confiture Jus de fruit
<b>REPAS</b>	☒ Céleri rémoulade Filet de poulet rôti aux herbes Gratin de céréales aux petits légumes Oeufs à la neige Spéculoos	<b>Menu alternatif</b> ☒  Betteraves vinaigrette Salade verte Croque Monsieur au fromage Fromage blanc Coulis de fruit	 Pois chiche au cumin Boulettes de boeuf à la provençale Galettes de légumes Cantafrais Fruit de saison	☒  Carottes râpées Suprême de poisson meunière Chou-fleur persillé Petit suisse aromatisé Biscuit
Périscolaire Goûter	Pain Fromage	Pain Pâte à tartiner	Gâteau Fromage blanc	Pain Banane

Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement et/ou aux mouvements sociaux. Les menus peuvent être consultés sur le site Internet de la ville <http://www.istres.fr>  
Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs

☒ Un sucre lent sous forme de salade (pâtes, riz ou taboulé) est intégré au repas des enfants diabétiques

NOS APPROVISIONNEMENTS:  
ORIGINE FRANCE



Le pain " LOU PAN D'ICI " fabriqué par la boulangerie "La Cigale" est 100% local et artisanal

\*produit alternatif, céréales françaises sans OGM

Produits à faible impact environnemental

100% des produits laitiers

Nos viandes fraîches (boeuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France

Les oeufs et préparations à base d'oeuf (tortilla, omelette, crème aux oeufs)

Nos purées de fruits sans sucre ajouté et compotes

Les confitures, crème de marron sont fabriquées en Corrèze

Les pizzas et entrées salées sont fabriquées à Voreppe près de Grenoble



Nos poissons issus de la pêche durable : colin, merlu, hoki

(o) Le poisson du jeudi 19 est livré par la poissonnerie « Nature et marée » située à Istres