

Menus du Restaurant Scolaire - octobre 2019

semaine du 30/09/19 au 4/10/19 2019			
lundi	mardi	jeudi	vendredi
Guacamole, tomates concassées et chips de maïs Chili con carne (bœuf, riz, haricots rouges) Cheddar salade de fruits exotiques au sirop *arachide, moutarde, soja, fruits à coque	Laitue à la mimolette Steak haché de bœuf Frites Crème glacée *Arachide, soja, fruits à coques	Salade de betteraves aux pommes/vinaigrette Filet de lieu Riz pilaf Flan caramel *Moutarde, Poisson, œuf	Friand à l'emmental Roti de Veau Gratin de courge P'tit Louis Raisin blanc Italia *Arachide, œuf
semaine du 7/10/19 au 11/10/19 2019			
lundi	mardi	jeudi	vendredi
Saucisson de Pays/beurre Agneau de Sisteron Epeautre au jus Faisselle au miel Raisins muscat du Ventoux *Sulfites, fruits à coques	Aïoli maison (cabillaud, œuf, haricots verts, carottes, pommes de terre) Fromage blanc nature Pomme de Provence *Poisson, œuf, moutarde	Salade de fèves, concombre, radis et orange Tian de Caromb (Haricots blancs cavallonnais, jarret de porc, sauge) Crottin aux herbes Tropézienne *Moutarde, œufs, fruits à coques	Salade de pommes de terre des Alpes, feuille de chêne, échalotes Paella au riz Camarguais Banon Raisin Alphonse Lavallée *Poisson et dérivés, mollusques, crustacés, moutarde
semaine du 14/10/19 au 18/10/19 2019			
lundi	mardi	jeudi	vendredi
Mortadelle et cornichons Pilons de poulet à la Sauce barbecue Rôstis de légumes (Carottes, brocolis) Carré frais Raisin Chasselas *Arachide, sulfites, soja, fruits à coques	Salade de tomates, basilic, vinaigrette Blanquette de veau Gnocchis à la romaine Saint-Paulin Compote de pomme *Moutarde, sulfites	Taboulé à la menthe Dos de hoki au beurre blanc Purée de potimarron Crème caramel *Poisson et dérivés, œuf, sulfites	<u>Repas végétarien</u> : Salade de haricots verts, tomates, olives Tortellinis au fromage et à la crème Pavé d'Affinois Prunes *Moutarde, sulfites

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.

Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

***Présence d'allergènes**



Produits issus de l'agriculture biologique

Le mot du nutritionniste

Cantines scolaires : nouvel amendement* pour l'expérimentation du menu végétarien à partir de novembre 2019.

Pendant deux ans, à titre d'essai, toutes les écoles devront « proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien » qui peut être composé de protéines animales (produits laitiers, œufs) et végétales (céréales, légumineuses). Cette expérimentation devrait permettre de mesurer « l'incidence d'options végétariennes sur le gaspillage alimentaire », la viande, le poisson et les œufs pesant pour 50 % dans celui-ci.»

Selon le texte, l'objectif serait également d'évaluer l'impact d'options végétariennes quotidiennes, grâce auxquelles les convictions de l'ensemble de la population seraient respectées dans la restauration collective, et notamment, dans la restauration scolaire où une alimentation saine contribue à la réussite scolaire. Enfin, selon le texte, par cette proposition prévue par l'amendement, on pourrait répercuter l'économie ainsi réalisée par l'option végétarienne sur la qualité de l'approvisionnement telle que le prévoit ce projet de loi sans coût supplémentaire pour les familles.

Au mois prochain.



Le texte intégral de l'amendement est disponible sur le site de l'assemblée nationale : www.assemblee-nationale.fr

<http://www.assemblee-nationale.fr>*AMENDEMENT (N° 1175) ASSEMBLÉE NATIONALE - ÉQUILIBRE DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE -