



SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n°36 du 02 au 08 Septembre 2019

	lundi 02/09	mardi 03/09	mercredi 04/09	jeudi 05/09	vendredi 06/09
Menu self en élémentaire					
Entrée	Melon BIO	Concombres BIO vinaigrette	Blé mimolette	Toast houmous	Tomate BIO vinaigrette
Plat principal	Sauté de veau printanier	Wings de poulet	Omelette BIO Salade de P. de terre, tomate, maïs	Filet de colin meunière citron	Escalope de poulet au curry
Accompagnement	Macaronis BIO	Riz BIO	Piperade	Haricots verts	Petits pois à l'étuvée
Produit laitier	Edam BIO Plateau de fromages	Camembert BIO Plateau de fromages	Mimolette Plateau de fromages	Fraidou Plateau de fromages	
Dessert	Nectarine Corbeille de fruits	Yaourt BIO aromatisé Assortiment de laitages	Raisins BIO Corbeille de fruits	Pêche Corbeille de fruits	Mousse au chocolat Assortiment de laitages
Menu maternelle					
Entrée		Concombres BIO vinaigrette	Blé mimolette		Tomates BIO mozzarella
Plat principal	Sauté de veau printanier	Wings de poulet	Omelette BIO	Filet de colin meunière citron	Escalope de poulet au curry
Accompagnement	Macaronis BIO	Riz BIO	Piperade	Haricots verts et semoule	Petits pois à l'étuvée
Produit laitier	Edam BIO	Camembert BIO	Mimolette		
Dessert	Nectarine	Yaourt BIO aromatisé	Raisins BIO	Pêche	Mousse au chocolat
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	Melon BIO	Concombres BIO vinaigrette	Blé mimolette	Toast houmous	Tomates BIO mozzarella
Plat principal	Filet de hoki à la tomate	Chili de légumes	Omelette BIO Salade de P. de terre, tomate, maïs	Filet de colin meunière citron	Nuggets de blé
Accompagnement	Macaronis BIO	Riz BIO	Piperade	Haricots verts	Petits pois à l'étuvée
Goûter APS					
Goûter	Pain/Beurre/Lait BIO nature	Brioche tressée/Jus de fruits	Pain/Pâte à tartiner/Yaourt sucré	Pompom/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Pain/Confiture/Fruit de saison
Informations de la semaine					
					Jus de pomme BIO

Menus scolaires



Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.carteplusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n°37 du 09 au 15 Septembre 2019

	lundi 09/09	mardi 10/09	mercredi 11/09	jeudi 12/09	vendredi 13/09
Menu self en élémentaire					
Entrée	Ceuf BIO dur mayonnaise	Taboulé	Radis beurre	Concombres BIO vinaigrette	Pastèque BIO
Plat principal	Colin pané citron	Rôti de bœuf	Escalope de poulet à la provençale	Steak haché sauce blanquette	Lieu noir frais sauce beurre blanc
Accompagnement	Riz BIO	Carottes BIO au beurre	Purée de P. de terre BIO	Courgettes béchamel	Blé au beurre
Produit laitier	Saint Nectaire Plateau de fromages	Tomme noire Plateau de fromages	Gouda BIO Plateau de fromages	Vache qui rit Plateau de fromages	
Dessert	Pomme BIO Corbeille de fruits	Abricots BIO Corbeille de fruits	Fromage blanc aromatisé Assortiment de laitages	Barre bretonne Brownie maison	Yaourt BIO nature sucré Assortiment de laitages
Menu maternelle					
Entrée	Ceuf BIO dur mayonnaise		Radis beurre	Concombres BIO et fêta	Pastèque BIO
Plat principal	Colin pané citron	Rôti de bœuf	Escalope de poulet à la provençale	Steak haché sauce blanquette	Lieu noir frais sauce beurre blanc
Accompagnement	Riz BIO	Carottes BIO au beurre et pâtes	Purée de P. de terre BIO	Courgettes béchamel	Blé au beurre
Produit laitier	Saint Nectaire	Tomme noire			
Dessert	Pomme BIO	Abricots BIO	Fromage blanc aromatisé	Barre bretonne Brownie maison	Yaourt BIO nature sucré
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	Ceuf BIO dur mayonnaise	Taboulé	Radis beurre	Concombres BIO vinaigrette	Pastèque BIO
Plat principal	Colin pané citron	Croq épinards	Parmentier de légumes	Omelette BIO	Lieu noir frais sauce beurre blanc
Accompagnement	Riz BIO	Carottes BIO au beurre	***	Courgettes béchamel	Blé au beurre
Goûter APS					
Goûter	Brioche/pépite/Lait BIO nature	Pain/Confiture/Jus de fruits	Quatre-Quart/Lait BIO nature	Pain/Barre chocolatée/Yaourt sucré	Pain/Pâte à tartiner/Jus de fruits
Informations de la semaine					
				Brownie maison ppour Blanquefort, Parempuyres ette Plan Médoc	



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôtis et viandes hachées de bœuf sont tous de Race à Vienne.



Toutes nos viandes de porc sont issues de la filière "Océan Blanc" ou certifiées Label Rouge.



Tous nos volatiles (escalope, dinde, poulet) sont certifiés Label Rouge.



Les fillets de poisson (saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).



Agencement de origine locale.



Produit par Maison une pâtisserie tous les 15 jours, tous nos pâtisseries.



20% des aliments sont issus de l'agriculture biologique.



Nos menus respectent systématiquement les fruits et légumes.



SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n°38 du 16 au 22 Septembre 2019

	lundi 16/09	mardi 17/09	mercredi 18/09	jeudi 19/09	vendredi 20/09
Menu self en élémentaire					
Entrée	Betteraves vinaigrette	Tomate BIO mozzarella	Melon BIO	Pizza au fromage	Salade de pâtes, tomates et maïs
	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade verte mimolette			Salade de riz, tomate, dés de jambon et oeuf
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Raviolis de légumes BIO	Sauté de dinde basquaise	Rôti de bœuf ketchup	Colin meunière citron
Accompagnement	Frites		Ratatouille BIO	Haricots beurre	Purée de carottes BIO
Produit laitier	Emmental BIO	Fromage blanc sucré	Petit fondu	Coulommiers	Rondelé
	Plateau de fromages	Assortiment de laitages	Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Nectarine	Boudoirs	Semoule au lait	Ananas frais chantilly	Raisins BIO
	Corbeille de fruits				Corbeille de fruits

Menu maternelle

Entrée		Tomate BIO mozzarella	Melon BIO		
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Raviolis de légumes BIO	Sauté de dinde basquaise	Rôti de bœuf ketchup	Colin meunière citron
Accompagnement	Frites		Ratatouille BIO	Haricots beurre et riz	Purée de carottes BIO
Produit laitier	Emmental BIO	Fromage blanc sucré	Petit fondu	Coulommiers	Rondelé
Dessert	Nectarine	Boudoirs	Semoule au lait	Ananas frais chantilly	Raisins BIO

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Betteraves vinaigrette	Tomate BIO mozzarella	Melon BIO	Pizza au fromage	Salade de pâtes, tomates et maïs
	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Salade verte mimolette			***
Plat principal	Omelette BIO	Raviolis de légumes BIO	Filet de hoki beurre citron	Nuggets de blé	Colin meunière citron
Accompagnement	Frites		Ratatouille BIO	Haricots beurre	Purée de carottes BIO

Goûter APS

Goûter	Pain/Beurre/Lait BIO nature	Chocolatine artisanale/Jus de fruits	Pain/Confiture/Fruit de saison	Gaufre/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Pain/Fromage/Jus de fruits
--------	-----------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	--	----------------------------

Informations de la semaine

Repas végétarien

Menus scolaires

Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.cartheplus.web.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande. Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n°39 du 23 au 29 Septembre 2019

	lundi 23/09	mardi 24/09	mercredi 25/09	jeudi 26/09	vendredi 27/09
Menu self en élémentaire					
Entrée	Taboulé	Pâté de campagne cornichon	Pizza au fromage	Carottes BIO vinaigrette au cidre	Pastèque BIO
	Salade de riziti	Ceuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette			
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Parmentier de poisson	Rôti de veau marengo	Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge	Garniture bolognaise
Accompagnement	Gratin de chou fleur BIO	Salade verte	Haricots verts	Pommes risolées	Papillons BIO
Produit laitier	Mimolette		Edam	Camembert Plateau de fromages	Fol Epi
	Plateau de fromages		Plateau de fromages	Plateau de fromages	Plateau de fromages
Dessert	Pomme BIO	Yaourt BIO à la vanille	Raisins BIO	Tarte normande	Purée de fruits BIO
	Corbeille de fruits		Corbeille de fruits		Assortiment de fruits cuits

Menu maternelle

Entrée		Pâté de campagne cornichon	Pizza au fromage	Carottes BIO vinaigrette au cidre et mimolette	Pastèque BIO
Plat principal	Saucisse de Toulouse	Parmentier de poisson	Rôti de veau marengo	Sauté de poulet sauce Vallée d'Auge	Garniture bolognaise
Accompagnement	Gratin de chou fleur BIO et riz	Salade verte	Haricots verts	Pommes risolées	Papillons BIO
Produit laitier	Mimolette		Edam		
Dessert	Pomme BIO	Yaourt BIO à la vanille	Raisins BIO	Tarte normande	Fromage blanc au miel

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

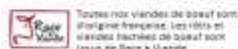
Entrée	Taboulé	Terrine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Pizza au fromage	Carottes BIO vinaigrette au cidre	Pastèque BIO
	Salade de riziti	***			
Plat principal	Gratin de chou fleur enrichi au fromage	Parmentier de poisson	Omelette BIO	Filet de colin sauce citron	Soja façon bolognaise
Accompagnement	***	Salade verte	Haricots verts	Pommes risolées	Papillons BIO

Goûter APS

Goûter	Pain/Pâte à tartiner/Yaourt sucré	Pain/Beurre/Lait BIO nature	Brioche tressée/Jus de fruits	Pain/Confiture/Fruit de saison	Pompom/Poudre de cacao/Lait BIO nature
--------	-----------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	--------------------------------	--

Informations de la semaine

La Normandie - Jus de pomme BIO





SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n°40 du 30 Septembre au 06 Octobre 2019

lundi 30/09 mardi 01/10 mercredi 02/10 jeudi 03/10 vendredi 04/10

Menu self en élémentaire

Entrée	Blé et maïs vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Betteraves à l'orange	Concombres BIO vinaigrette	Tarte au fromage
Plat principal	Salade de rizifi mimolette	Salade verte aux croûtons	Haricots verts surimi	Marmite de poisson	Sauté de porc au paprika
Accompagnement	Epinards et P. de terre béchamel	Tortils BIO	Petits pois à l'étuvée	Riz BIO	Carottes BIO fraîches au beurre
Produit laitier	Emmental BIO	Plateau de fromages	Cantal	Plateau de fromages	Fondu président
Dessert	Orange	Fromage blanc BIO sucré	Pomme BIO	Yaourt aromatisé	Banane

Menu maternelle

Entrée	Blé et maïs vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Betteraves à l'orange	Concombres BIO vinaigrette	Tarte au fromage
Plat principal	Omelette BIO	Rôti de bœuf sauce blanquette	Wings de poulet	Marmite de poisson	Sauté de porc au paprika
Accompagnement	Epinards et P. de terre béchamel	Tortils BIO	Petits pois à l'étuvée	Riz BIO	Carottes BIO fraîches au beurre et semoule
Produit laitier	Emmental BIO	Plateau de fromages	Cantal	Plateau de fromages	Fondu président
Dessert	Orange	Fromage blanc BIO sucré	Pomme BIO	Yaourt aromatisé	Banane

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Blé et maïs vinaigrette	Tomates BIO vinaigrette	Betteraves à l'orange	Concombres BIO vinaigrette	Tarte au fromage
Plat principal	Salade de rizifi mimolette	Salade verte aux croûtons	Haricots verts surimi	Marmite de poisson	Croq épinards
Accompagnement	Epinards et P. de terre béchamel	Tortils BIO	Petits pois à l'étuvée	Riz BIO	Tortils BIO fraîches au beurre

Goûter APS

Pain/Banane

Goûter	Pain/Confiture/Jus de fruits	Brioche/pépites/Lait BIO nature	chocolatée/Yaourt sucré	Quatre-Quart/Lait BIO nature	Pain/Pâte à tartiner/Jus de fruits
--------	------------------------------	---------------------------------	-------------------------	------------------------------	------------------------------------

Informations de la semaine

--	--	--	--	--

Menus scolaires



Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ...
Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.carplusweb.fr/>
à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr
puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n°41 du 07 au 13 Octobre 2019 -SEMAINE DU GOÛT

lundi 07/10 mardi 08/10 mercredi 09/10 jeudi 10/10 vendredi 11/10

Menu self en élémentaire

Entrée	Velouté de lentilles corail	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette à la framboise	Salade verte vinaigrette	Salade de tortis tricolores
Plat principal	Parmentier de canard au potiron	Curry de légumes	Sauté de bœuf sauce tomate	Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon
Accompagnement		Riz	Frites	Haricots verts	Pêlé mêle provençal
Produit laitier	Mimolette	Yaourt nature sucré	Camembert	Rondelé nature	Edam
Dessert	Orange	Smoothie pomme ananas	Pomme rouge	Tarte à la pistache	Fromage blanc aux myrtilles

Menu maternelle

Entrée	Velouté de lentilles corail	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette à la framboise	Salade verte et dés de fromage	Salade de tortis tricolores
Plat principal	Parmentier de canard au potiron	Curry de légumes	Sauté de bœuf sauce tomate	Colin sauce crème de petits pois	Sauté de porc à l'estragon
Accompagnement		Riz	Frites	Haricots verts	Pêlé mêle provençal
Produit laitier	Mimolette	Yaourt nature sucré	Camembert		
Dessert	Orange	Smoothie pomme ananas	Pomme rouge	Tarte à la pistache	Fromage blanc aux myrtilles

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

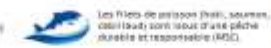
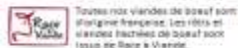
Entrée	Velouté de lentilles corail	Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette à la framboise	Salade verte vinaigrette	Salade de tortis tricolores
Plat principal	Parmentier de poisson au potiron	Curry de légumes	Omelette BIO sauce tomate	Colin sauce crème de petits pois	Nuggets de blé
Accompagnement		Riz	Frites	Haricots verts	Pêlé mêle provençal

Goûter APS

Goûter	Pain/Beurre/Lait BIO nature	Pain/Fromage/Jus de fruits	Gaufre/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Pain/Confiture/Fruit de saison	Chocolatine artisanale/Jus de fruits
--------	-----------------------------	----------------------------	--	--------------------------------	--------------------------------------

Informations de la semaine

--	--	--	--	--





SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n°42 du 14 au 20 Octobre 2019

	lundi 14/10	mardi 15/10	mercredi 16/10	jeudi 17/10	vendredi 18/10
Menu self en élémentaire					
Entrée	P. de terre aux 2 saumons	Concombres BIO vinaigrette	Pizza au fromage	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Tomates BIO et maïs
	Salade de blé mimolette				Salade verte aux croûtons
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf ketchup	Croq épinards	Filet de lieu noir frais au curry
Accompagnement	Gratin de brocolis	Haricots blancs à la tomate	Haricots beurre	Purée de butternut BIO	Tortis BIO
Produit laitier	St Bricef Plateau de fromages	Gouda Plateau de fromages		St Paulin Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages
Dessert	Pomme BIO Corbeille de fruits	Purée de fruits BIO Assortiment de fruits cuits	Yaourt BIO à la fraise Assortiment de laitages	Banane Corbeille de fruits	Raisins BIO Corbeille de fruits
Menu maternelle					
Entrée		Concombres BIO et fêta	Pizza au fromage		Tomates BIO et emmental
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf ketchup	Croq épinards	Filet de lieu noir frais au curry
Accompagnement	Gratin de brocolis et P. de terre	Haricots blancs à la tomate	Haricots beurre	Purée de butternut BIO	Tortis BIO
Produit laitier	St Bricef			St Paulin	
Dessert	Pomme BIO	Purée de fruits BIO	Yaourt BIO à la fraise	Banane	Raisins BIO
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	P. de terre aux 2 saumons	Concombres BIO et fêta	Pizza au fromage	Œuf BIO dur mayonnaise ou vinaigrette	Tomates BIO et maïs
	Salade de blé mimolette				Salade verte aux croûtons
Plat principal	Omelette BIO	Riz et haricots blancs à la tomate	Colin meunière citron	Croq épinards	Filet de lieu noir frais au curry
Accompagnement	Gratin de brocolis	***	Haricots beurre	Purée de butternut BIO	Tortis BIO
Goûter APS					
Goûter	Pain/Pâte à tartiner/Yaourt sucré	Brioche tressée/Jus de fruits	Pain/Confiture/Fruit de saison	Pompom/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Pain/Beurre/Lait BIO nature
Informations de la semaine					

Menus scolaires

Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.carteplus.web.fr/>

à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

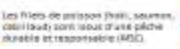
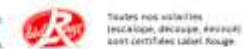
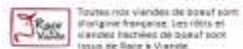
Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande. Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n°43 du 21 au 27 Octobre 2019 - VACANCES SCOLAIRES

	lundi 21/10	mardi 22/10	mercredi 23/10	jeudi 24/10	vendredi 25/10
Menu self en élémentaire					
Entrée	Carottes BIO râpées vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes BIO	Chou blanc BIO à la japonnaise	Salade verte mimosa
		Salade de riziti		Chou chinois aux maïs	Endives au fromage
Plat principal	Colin meunière citron	Steak grillé	Blanquette de soja BIO	Rôti de dinde au paprika	Sauté de porc à la forestière
Accompagnement	Riz BIO	Gratin de chou fleur	Coquillettes BIO	Carottes BIO au beurre	Purée de P. de terre
Produit laitier		Rondelé Plateau de fromages	Emmental Plateau de fromages	Fol Epi Plateau de fromages	
Dessert	Fromage blanc BIO sucré Assortiment de laitages	Orange Corbeille de fruits	Banane Corbeille de fruits	Moelleux au chocolat	Yaourt BIO à la vanille Assortiment de laitages
Menu maternelle					
Entrée	Carottes BIO râpées vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes BIO	Chou blanc BIO à la japonnaise	Salade verte mimosa
Plat principal	Colin meunière citron	Steak grillé	Blanquette de soja BIO	Rôti de dinde au paprika	Sauté de porc à la forestière
Accompagnement	Riz BIO	Gratin de chou fleur	Coquillettes BIO	Carottes BIO au beurre	Purée de P. de terre
Produit laitier		Rondelé	Emmental	Fol Epi	
Dessert	Fromage blanc BIO sucré	Orange	Banane	Moelleux au chocolat	Yaourt BIO à la vanille
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	Carottes BIO râpées vinaigrette	Taboulé	Potage de légumes BIO	Chou blanc BIO à la japonnaise	Salade verte mimosa
		Salade de riziti		Chou chinois aux maïs	Endives au fromage
Plat principal	Colin meunière citron	Omelette BIO	Blanquette de soja BIO	Filet de colin paprika	Parmentier de légumes
Accompagnement	Riz BIO	Gratin de chou fleur	Coquillettes BIO	Carottes BIO au beurre	***
Goûter APS					
Goûter	Pain/Confiture/Jus de fruits	Pain/Barre chocolatée/Yaourt sucré	Brioche pépète/Lait BIO nature	Pain/Pâte à tartiner/Jus de fruits	Quatre-Quart/Lait BIO nature
Informations de la semaine					
			Repas végétarien		





SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n° 44 du 28 Octobre au 03 Novembre 2019 - VACANCES SCOLAIRES

lundi 28/10 mardi 29/10 mercredi 30/10 jeudi 31/10 vendredi 01/11

Menu self en élémentaire

Entrée	Tarte au fromage	Salade d'agrumes	Champignons sauce fromage blanc	Carottes BIO râpées vinaigrette	FERIE
		Chou rouge aux raisins	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Coleslaw	
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Omelette BIO	Pâtes façon carbonara	Filet de lieu sauce curry	
Accompagnement	Haricots verts	Pommes BIO vapeurs		Purée de potiron BIO	
Produit laitier	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande	Mimolette		
Dessert	Pomme BIO	Purée de fruits BIO	Orange	Fromage blanc et confiture d'abricot BIO	

Menu maternelle

Entrée	Tarte au fromage	Salade d'agrumes	Champignons sauce fromage blanc	Carottes BIO râpées vinaigrette	
Plat principal	Cuisse de poulet BIO	Omelette BIO	Pâtes façon carbonara	Filet de lieu sauce curry	
Accompagnement	Haricots verts	Pommes BIO vapeurs		Purée de potiron BIO	
Produit laitier	Gouda	Fromage frais au sel de Guérande	Mimolette		
Dessert	Pomme BIO	Purée de fruits BIO	Orange	Fromage blanc et confiture d'abricot BIO	

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Tarte au fromage	Salade d'agrumes	Champignons sauce fromage blanc	Carottes BIO râpées vinaigrette
		Chou rouge aux raisins	Macédoine de légumes mayonnaise ou vinaigrette	Coleslaw
Plat principal	Croq épinards	Omelette BIO	Pâtes à la compotée de légumes et fèves	Filet de lieu sauce curry
Accompagnement	Haricots verts	Pommes BIO vapeurs		Purée de potiron BIO

Goûter APS

Goûter	Chocolatine artisanale/Jus de fruits	Pain/Beurre/Fruit de saison	Pain/Confiture/Lait BIO nature	Pain/Fromage/Jus de fruits
--------	--------------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	----------------------------

Informations de la semaine

HALLOWEEN

Menus scolaires



Affichage des allergènes :

les menus affichant les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.cartepluweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande, Demandez cette option par mail à :

sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n° 45 du 04 au 10 Novembre 2019

lundi 04/11 mardi 05/11 mercredi 06/11 jeudi 07/11 vendredi 08/11

Menu self en élémentaire

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de blé, tomate, maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte et croûtons	Potage potiron BIO
	***	Salade de riz surimi	***	Salade verte aux maïs	***
Plat principal	Colin meunière citron	Jambon braisé	Wings de poulet	Sauté de bœuf bourguignon	Rôti de dinde
Accompagnement	Tortis BIO	Haricots beurre	Frites	Carottes BIO au beurre	Petits pois à l'étuvée
Produit laitier	Emmental individuel	Pavé 1/2 sel		Tomme noire	Cantal
Dessert	Orange BIO	Kiwi BIO	Yaourt BIO nature sucré	Barre Bretonne	Pomme BIO

Menu maternelle

Entrée		Salade de blé, tomate, maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte et fromage	Potage potiron BIO
Plat principal	Colin meunière citron	Jambon braisé	Wings de poulet	Sauté de bœuf bourguignon	Rôti de dinde
Accompagnement	Tortis BIO	Haricots beurre	Frites	Carottes BIO au beurre	Petits pois à l'étuvée
Produit laitier	Emmental individuel				Cantal
Dessert	Orange BIO	Kiwi BIO	Yaourt BIO nature sucré	Barre Bretonne	Pomme BIO

Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer

entrée : uniquement si prévue au menu standard
fromage et dessert : se reporter au menu standard

Entrée	Betteraves vinaigrette	Salade de blé, tomate, maïs	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte et croûtons	Potage potiron BIO
	***	Salade de riz surimi	***	Salade verte aux maïs	***
Plat principal	Colin meunière citron	Tarte au fromage	Hoki sauce beurre blanc	Omelette BIO	Nuggets de blé
Accompagnement	Tortis BIO	Haricots beurre	Frites	Carottes BIO au beurre	Petits pois à l'étuvée

Goûter APS

Goûter	Pain/Pâte à tartiner/Yaourt sucré	Pompom/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Brûche tressée/Jus de fruits	Pain/Confiture/Fruit de saison	Pain/Beurre/Lait BIO nature
--------	-----------------------------------	--	------------------------------	--------------------------------	-----------------------------

Informations de la semaine

Brownie maison pour Taltan Médoc, Bruges et Ludon Médoc



Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française. Les rôties et steaks hachés de bœuf sont issus de race à viande.



Toutes nos viandes de porc sont d'origine française. Les steaks hachés de porc sont issus de race à viande.



Toutes nos volailles (poulet, dinde, canard) sont certifiées Label Rouge.



Les fruits de poisson (saumon, cabillaud) sont issus d'une pêche durable et responsable (MSC).



Approuvée par le label C'est BIO.



Préparation maison: une pâtisserie sans les 14 allergènes les plus dangereux.



20% des légumes sont issus de l'Agriculture Biologique.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes.



SIVOM DU HAUT MEDOC

Semaine n° 46 du 11 au 17 Novembre 2019

	lundi 11/11	mardi 12/11	mercredi 13/11	jeudi 14/11	vendredi 15/11
Menu self en élémentaire					
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes BIO râpées mimolette	***	Pâté de campagne cornichon	Salade de pâtes tricolores
Plat principal	FERIE	Colin meunière citron	Rôti de bœuf	Riz façon cantonnais	Garniture parisienne à la volaille
Accompagnement		Macaronis BIO	Purée de butternut BIO	***	Gratin de chou fleur
Produit laitier	Edam	Six de Savoie	St Paulin	Rondelé	Plateau de fromages
Dessert	Orange BIO	Purée de fruits	Kiwi	Banane	Corbeille de fruits
Menu maternelle					
Entrée		Carottes BIO râpées mimolette	***	Salade de pâtes tricolores	
Plat principal	FERIE	Colin meunière citron	Rôti de bœuf	Riz façon cantonnais	Garniture parisienne à la volaille
Accompagnement		Macaronis BIO	Purée de butternut BIO	***	Gratin de chou fleur
Produit laitier	Edam	Six de Savoie	St Paulin	Rondelé	
Dessert	Orange BIO	Purée de fruits	Kiwi	Banane	
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	Betteraves vinaigrette	Carottes BIO râpées mimolette	Terrine de légumes	Salade de pâtes et œuf	
Plat principal	FERIE	Colin meunière citron	Croq épinards	Riz façon cantonnais	Gratin de chou fleur enrichi au fromage
Accompagnement		Macaronis BIO	Purée de butternut BIO	***	
Goûter APS					
Goûter	Brioche pépité/Lait BIO nature	Pain/Confiture/Jus de fruits	Quatre-Quart/Lait BIO nature	Pain/Barre chocolatée/Yaourt sucré	
Informations de la semaine					
			Plat végétarien		

Menus scolaires

Affichage des allergènes :

les menus affichants les allergènes, intentionnellement introduits dans les recettes, seront mis en ligne prochainement sur votre Extranet...

Des raisons indépendantes de notre volonté peuvent nous amener à modifier les menus

Recevez nos courriers par mail

Vous serez ainsi avertis des changements de menus, mise à jour de l'extranet, animations, ... Remplissez le coupon au bas de votre facture.

Plateforme de réservation en ligne - ACCES DIRECT

connectez vous sur <https://srahautmedoc.carteplusweb.fr/> à l'aide de vos identifiants personnels indiqués sur votre facture

Menus SANS VIANDE

Nous vous offrons la possibilité de choisir pour votre enfant un repas avec ou sans viande. Demandez cette option par mail à : sivomcc.rc@ansamble.fr puis, modifiez vos réservations sur la plateforme de réservation en ligne (délai de sept jours avant la date du repas)



Semaine n° 47 du 18 au 24 Novembre 2019

	lundi 18/11	mardi 19/11	mercredi 20/11	jeudi 21/11	vendredi 22/11
Menu self en élémentaire					
Entrée	Salade de perles du japon	Salade d'agrumes	Potage de légumes BIO vermicelle	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte mimosas
Plat principal	Salade de riziti	Rémoulade de radis		Escalope de volaille au maroille	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Cordon bleu	Couscous de colin et son jus	Rôti de veau	Pommes risolées	Purée de pois cassées
Produit laitier	Carottes BIO au beurre	***	Gratin de brocolis BIO et P. de terre	Froidou	Bombel
Dessert	Nashi	Crème vanille	Pomme BIO	Gaufre - Chantilly	Purée de fruits BIO
Menu maternelle					
Entrée		Salade d'agrumes	Potage de légumes BIO vermicelle	Carottes BIO râpées vinaigrette s/sel	Salade verte mimosas
Plat principal	Cordon bleu	Couscous de colin et son jus	Rôti de veau	Escalope de volaille au maroille	Saucisse de Toulouse
Accompagnement	Carottes BIO au beurre et pâtes	***	Gratin de brocolis BIO et P. de terre	Pommes risolées	Purée de pois cassées
Produit laitier	Gouda BIO		Mimolette		Bombel
Dessert	Nashi	Crème vanille	Pomme BIO	Gaufre - Chantilly	Yaourt nature sucré
Menu SANS VIANDE - Plats susceptibles de changer entrée : uniquement si prévue au menu standard fromage et dessert : se reporter au menu standard					
Entrée	Salade de perles du japon	Salade d'agrumes	Potage de légumes BIO vermicelle	Carottes BIO râpées vinaigrette	Salade verte mimosas
Plat principal	Salade de riziti	Rémoulade de radis		Filet de hoki beurre citron	Purée de pois cassées et ses légumes
Accompagnement	Nuggets de blé	Couscous de colin et son jus	Omelette BIO	Pommes risolées	Purée de pois cassées
Produit laitier	Carottes BIO au beurre	***	Gratin de brocolis BIO et P. de terre		
Goûter APS					
Goûter	Gaufre/Poudre de cacao/Lait BIO nature	Pain/Fromage/Jus de fruits	Chocolatine artisanale/Jus de fruits	Pain/Confiture/Fruit de saison	Pain/Beurre/Lait BIO nature
Informations de la semaine					
				Les Hauts de France	

