



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi
 Coupelle de pâté de volaille (7)
 Salade semoule, légumes et thon
 (pois chiche, carottes, petits pois, poivrons, tomates)(1+4+9)
 Chips ou tomates cerises
 Compote
 Biscuit (1+3+7+8)
 Goûter : biscuit (1+3+7+8)



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 Cœur
 IGP = Indication Géographique Protégée
 MSC = Marine Stewardship Council (pêche durable)

**MENU RESTAURATION MUNICIPALE
 MOIS DE SEPTEMBRE**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 4 SEPTEMBRE AU 8 SEPTEMBRE				
04/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés de fromage Chunks de poulet Trio de légumes et carottes Beignet aux pommes Goûter : Pain + Cocktail de fruits Bio	05/09/2023 PAIN BIO Tomates cerise Tortelloni aux 3 fromages St Morêt Bio Compote pomme pêche Goûter : Prince + Jus de fruit	06/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade de lentilles Bio Polpette de veau aux champignons Blé Bio aux poivrons Flan caramel Fruit Bio Goûter : ..	07/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Coleslaw Blanc de poulet au jus Courgettes Bio persillées Île Gourmande Goûter : Pain + Fromage Bio	08/09/2023 PAIN BIO Betteraves vinaigrette Bio Brandade de morue Fromage Fruit de saison Bio Goûter : Pain au lait + Tablette de chocolat
SEMAINE DU 11 SEPTEMBRE AU 15 SEPTEMBRE				
11/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Oeufs durs mayonnaise Boulettes de bœuf sauce tomate Julienne de légumes Bio Carré frais Bio Fruit de saison Goûter : Pain + Pâte à tartiner	12/09/2023 PAIN BIO Melon jaune Bio Tajine de légumes Semoule Bio Fromage Abricots au sirop Goûter : Boudoir + Pâte de fruits	13/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Chou chinois vinaigrette aux agrumes Bœuf bourguignon Pâtes bio Fromage blanc sur lit de fruits Goûter : ..	14/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Cake salé maison Merguez Poêlée de carottes Fromage Bio Fruit Bio Goûter : Barre marbée	15/09/2023 PAIN BIO Céleri Bio rémoulade Filet de colin meunière et citron Riz Bio Fromage Brownie Goûter : Pain + Fruit
SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE AU 22 SEPTEMBRE				
18/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade de maïs Filet de poulet pané Poêlée champêtre Fromage Bio Fruit de saison Goûter : Pain au lait + Lingotini	19/09/2023 PAIN BIO Concombre Bio à la menthe Omelette nature Ratatouille maison Yaourt à boire Bio Clafoutis aux cerises Goûter : Pain + Fruit Bio	20/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Macédoine de légumes Rôti de dinde au jus Boulgour Bio et petits légumes Fromage Bio Salade de fruits frais Goûter : ..	21/09/2023 PAIN DU MOIS Salade de tomates Sauté de veau Marengo Écrasé de pommes de terre Fromage Bio Berlingot de pomme Goûter : Quatre-quart	22/09/2023 PAIN BIO Salade de quinoa Bio Filet de poisson au curry Haricots verts persillés Fruit de saison Bio Goûter : Biscuit + Fromage blanc
SEMAINE DU 25 SEPTEMBRE AU 29 SEPTEMBRE				
25/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Melon charentais et madeleine salée Kefta d'agneau aux épices Blé Bio au beurre Fromage Bio Compote pomme poire Bio Goûter : Biscuit Bio + Lait chocolaté	26/09/2023 PAIN BIO Salade de perles Bio Baby croq Poêlée de légumes maison Crème caramel Fruit de saison Bio Goûter : Pain + Fromage Bio	27/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade grecque Bio Palette de porc à la diable* Pommes campagnardes Pêche au sirop Goûter : ..	28/09/2023 PAIN LABEL ROUGE Taboulé maison Haut de cuisse de poulet Fondue de poireaux Carré frais Bio Fruit de saison Goûter : Pain + Pâte à tartiner Bio	29/09/2023 PAIN BIO Carottes râpées vinaigrette Effloché de truite à la crème Quinoa Bio Yaourt nature sucré bio Biscuit Bio Goûter : Boudoir + Fruit de saison

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 3+10.

L'origine (naissance, élevage, abattage) des viandes servies dans les restaurants est indiquée sur le site de la Ville de Talence.

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.

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

Menus mis à jour le 4 juillet 2023

