



Menu prévu en cas de grève et de possibilité d'accueillir les enfants le midi
Selon la possibilité, des repas chauds ou froids peuvent être proposés les jours de grève.
 Vous pouvez retrouver les menus servis sur le site de la Ville de Talence
 => Menus des écoles



VPF = Viande Porcine Française
 VBF = Viande Bovine 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)

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 6 NOVEMBRE AU 10 NOVEMBRE				
06/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Œufs durs mayonnaise Merguez Brocolis Bio au bouillon Fromage Bio Fruit de saison Goûter : Biscuit + Lait chocolaté	07/11/2023 PAIN BIO Carottes rapées vinaigrette Poêlée de lentilles corail Bio Gratin d'aubergines Fromage Compote Bio Goûter : Pain + Confiture	08/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade grecque Blanquette de veau Riz Bio Crème vanille Goûter : .	09/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Cake salé maison Haut de cuisse de poulet Haricots beurre Bio persillés Yaourt à boire Bio Fruit Bio Goûter : Pain au lait + Lingot	10/11/2023 PAIN BIO Salade de crudités aux agrumes Bâtonnets de poissons Blé Bio Fromage Bio Cookie aux pépites de chocolat Goûter : Boudoir + Fruit de saison
SEMAINE DU 13 NOVEMBRE AU 17 NOVEMBRE				
13/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade mexicaine Escalope de dinde viennoise Petits pois Fromage Bio Cocktail de fruits Goûter : Pain + Pâte à tartiner Bio	14/11/2023 PAIN BIO Choux-fleurs vinaigrette Tarte Butterm et Comté AOP Salade verte Biscuit Bio Goûter : Pain + Fruit de saison	15/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Potage de légumes Pâtes Bio Bolognaise et emmental râpé Fromage Bio Salade de fruits frais Goûter : .	16/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade de tomates au basilic Jambon blanc* Écrasé de pommes de terre Fromage Bio Tarte aux pommes Goûter : Biscuit + Pâte de fruits	17/11/2023 PAIN BIO Salade de perles Bio Filet de poisson au curry Poêlée de carottes Fruit Bio Goûter : Barre marbrée
SEMAINE DU 20 NOVEMBRE AU 24 NOVEMBRE				
20/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Radis beurre Paupiette de veau au jus Boulgour Bio Fromage Bio Compote de fraise Bio Goûter : Biscuit + Crème à boire	21/11/2023 PAIN BIO Betteraves vinaigrette Dahl de lentilles Bio Riz Bio Fromage blanc Bio Fruit de saison Goûter : Pain + Tablette de chocolat	22/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Concombre à la crème ciboulette Clafoutis de légumes Petit Suisse Abricots au sirop Goûter : .	23/11/2023 PAIN DU MOIS Taboulé Bio maison Sauté de volaille à l'asiatique Poêlée de légumes Fromage Fruit de saison Bio Goûter : Barre bretonne	24/11/2023 PAIN BIO Chou rouge vinaigrette framboise Poêlée de poissons au citron Quinoa Bio Cake maison Goûter : Pain + Fruit Bio
SEMAINE DU 27 NOVEMBRE AU 1 DECEMBRE				
27/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Salade verte et dés de mimolette Kefta d'agneau aux épices Haricots verts persillés Bio Flan caramel Goûter : Boudoir + Jus de fruit	28/11/2023 PAIN BIO Coleslaw Lasagne Ricotta Epinars Fromage Bio Ananas au sirop Goûter : Pain Bio + Pâte à tartiner	29/11/2023 PAIN LABEL ROUGE Nems aux légumes Rôti de dinde aux herbes Fondue de poireaux Yaourt à boire Bio Fruit Bio Goûter : .	30/11/2023 PAIN LABEL ROUGE / MENU BLEU Salade au bleu Cordon bleu Purée vitelotte Fromage blanc aux myrtilles Goûter : Pain + Fruit de saison	01/12/2023 PAIN BIO Salade de crudités à la Vache qui rit Filet de colin jus citronné Gratin de choux-fleurs Bio Flan pâtissier Goûter : Biscuit Bio + Pâte de fruits

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 13 octobre 2023

