

Menu du 11 novembre au 15 novembre 2024

Lundi 10 novembre	Mardi 11 novembre	Mercredi 12 novembre	Jeudi 13 novembre	Vendredi 14 novembre
Salade coleslaw Cordon bleu Pâtes  Saint Paulin Compote de pomme 		Potage champignons Ravioles au Fromage Fruit frais	Carottes râpées  Emincé de bœuf  Frites  Lait  Compote de poire 	Potage sans féculents   Brandade de poisson Pont lévêque Fruit frais
Pain 	FERIE	Pain 	Pain 	Pain 
Goûter Yaourt biscuits		Goûter Lait céréales	Goûter Pain  beurre  emmental	Gouter BN fourrés



Bonjour ! Cèpes, girolles, pieds-de-mouton... Avec l'automne s'ouvre la saison de la cueillette des champignons en forêt et des fricassées pleines de saveurs. Pour s'assurer que les variétés soient comestibles et les cuisiner dans le respect des règles d'hygiène, quelques règles s'imposent. Consommer certaines espèces de champignons peut entraîner de graves problèmes de santé. Chaque année, de nombreuses intoxications sont recensées en France. N'hésitez pas à demander conseil auprès de votre pharmacien ou à une association de mycologie. Certains professionnels de santé sont spécialisés dans la reconnaissance des espèces comestibles et non comestibles.

**COMPRENDRE
LE MENU
DES ENFANTS**

 Fruits et crudités

 Viandes, poissons, œufs

 Légumes verts, fruits cuits

 Entrée / plat protidique

 Féculents et céréaliers

 Produits laitiers



Origine Normandie



Pêche durable



Sans porc



Agriculture biologique



Label rouge



AOC



Végétarien



Malaunay