
















Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade méli-mélo (Pousse d'épinards - œufs durs - Tomates - Radis)	 Saucisson à l'ail sur pain	  Potage de légumes (Choux vert - Carottes - Potimarron)	   Duo carottes céleri <u>Bio</u> râpés
 Jambon à la sauce tomate	  Paupiettes de Veau Marengo	  Spaghettis <u>Bio</u> à la Bolognaise	 Couscous végétarien
Farfalles	  Carottes au beurre	Voir viande ou plat végétarien	Semoule <u>Bio</u>
 Yaourt	Vache qui rit Maternelles Gouda au cumin Primaires	Fromage blanc aromatisé	Verre de lait <u>Bio</u>
	Banane <u>Bio</u>		Clémentine

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits frits / gras
 Produits sucrés

Restaurant scolaire de Parné sur Roc

Adresse : Grande rue
 Tel : 09 67 84 39 28
restosco53@gmail.com



Produit "fait maison"



Viande bovine française



Local raisonneur



Menu végétarien



Préparé sur place

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Semaine**48****Du 27 novembre au 1 décembre 2023**

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Macédoine (P. de terre & Carottes Petits-pois) 	 Céleri rémoulade Bio	 Potage de légumes (P. de terre - Chou-fleur) 	 Salade d'endives Bio Pommes - Noix 
 Croziflette	 Langue de bœuf sauce tomate 	 Pavé de saumon	 Chili sin carne
Salade verte	Coquillettes Bio	 Épinards Bio P de terre vapeur 	Riz Bio
Yaourt aromatisé	Verre de lait Bio	Tomme de Savoie	 Flan pâtissier (Lait EARL "Au Pré" Parné sur Roc)
	Compote de pomme	Clémentine	

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers
 Produits frits / gras
 Produits sucrés

Restaurant scolaire de Parné sur Roc
 Adresse : Grande rue
 Tel : 09 67 84 39 28
restosco53@gmail.com



Produit "fait maison"



Viande bovine française



Local raisonneur



Menu végétarien



Préparé sur place

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Potage à la tomate et aux vermicelles	 Carottes râpées <u>Bio</u>	Mousse de foie de canard sur pain	 Concombre <u>Bio</u> - Fête
 Spaghettis <u>Bio</u> à la Bolognaise	 Chipolatas (Les Gorronnaises 53120)	 Filet de Colin meunière	 Tajine de légumes
Voir viande ou plat végétarien	 Farfalles à la tomate	 Poêlée de légumes	 Semoule <u>Bio</u>
Fromage blanc sucré	Verre de lait <u>Bio</u>	Coulommiers Bon Mayennais	 Crème à la vanille (Lait EARL "Au Pré" Parné sur Roc)
	Banane <u>Bio</u>	Poire <u>Bio</u>	

Les groupes d'aliments

Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers
Produits frits / gras
Produits sucrés



Restaurant scolaire de Parné sur Roc
Adresse : Grande rue
Tel : 09 67 84 39 28
restosco53@gmail.com



Produit "fait maison"



Viande bovine française



Local raisonner



Menu végétarien



Préparé sur place

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des livraisons.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. **Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales**, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)
 - b) maltodextrines à base de blé (1)
 - c) sirops de glucose à base d'orge
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 2. **Crustacés et produits à base de crustacés.**
 3. **Œufs et produits à base d'œufs.**
 4. **Poissons et produits à base de poissons**, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
 5. **Arachides et produits à base d'arachides.**
 6. **Soja et produits à base de soja**, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1)
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
 7. **Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception**
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole
 - b) du lactitol.
 8. **Fruits à coque**, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
 9. **Cèleri et produits à base de cèleri.**
 10. **Moutarde et produits à base de moutarde.**
 11. **Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
 12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
 13. **Lupin et produits à base de lupin.**
 14. **Mollusques et produits à base de mollusques**
- (1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.