



RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

MENUS



NOVEMBRE 2025	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du : 03/11 au 07/11/25	Salade/Cœur de palmier	10.12	Lentilles vinaigrette	10.12	Coleslaw	10.12	Velouté de potiron	7	Cèleri remoulade	3.9
	Pâtes a la	1	Poisson MSC au citron	4.7	Escalope de poulet pané	1	Quenelle forestière	1.3	Rôti de porc VPF	
	Bolognaise VBF		Romanescos gratinés	7	Haricots verts		Boullgour	1	Flageolets	
	Crème Mont blanc	7	Fromage/Orange	7	Fromage/Eclair chocolat	1.3.7	Fromage/Fruit	7	Fromage/Compote	7
					Biscotte/confiture/fruit	1				
SEMAINE du : 10/11 au 14/11/25	Mâche et champignons	10.12	FERIE		Poireaux vinaigrette	10.12	Friand chèvre	1.3.7	Endives et mimolette	7.10.12
	Sauté d'agneau aux raisins VF	9			Poisson frit	4	Omelette au fromage	3.7	Knack de volaille	6
	Semoule	1			Pommes grenailles		Gratin de butternut	7	Haricots blancs à la tomate	
	Laitage	7			Fromage/Fruit	7	Bananes		Pomme au four	
					compote/plumetis	1				
SEMAINE du : 17/11 au 21/11/25	Salade et betteraves	10.12	Pois chiches vinaigrette	10.12	Avocat surimi	14	Brocolis	10.12	Radis/beurre	7
	Rôti de dinde VF		Pané de blé	1.7	Tortellinis sauce	1.3	Parmentier aux deux	4.7	Steak haché VBF	
	Frites		Epinards à la crème	7	provençale		Poissons MSC		Petit pois	
	Yaourt nature sucré	7	Fromage/Fruit	7	Fromage/Compote	7	Fromage/Fruit	7	Fromage blanc et crème	7
	Menu des CM2				pain au lait/Chocolat	1.7			de marron	
SEMAINE du : 24/11 au 28/11/25	Carottes à l'orange	10.12	Duo de choux	10.12	asperges	10.12	Salade verte/Croûtons	1.10.12	Pizza fromage	1.7
	Cuisse de poulet rôti VF		Colin sauce bisque	2.4.7	Cordon bleu	1.7	Tartiflette aux	7	Jambon VPF	
	Gratin de courgettes	7	Riz 1/2 complet		Mélange de céréales	1	Allumettes veggie	6	Duo de légumes	
	Babybel/Crêpe au sucre	1.3.7	Fromage/Compote	7	Fromage/Fruit	7	Fruits au sirop		Laitage/Fruit	7
	Menu des GS				Biscotte/St Môret	1.7				



LEGENDE COULEURS

Aliments Bio

Poisson frais

Gouter périscolaire

Repas sans viande
ni poisson



Fait Maison

Menu établi par les
enfants

LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

- 1 Céréales contenant du Gluten (blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...) Z
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide)
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques (escargots,moules,calmars,surimi...)



GASSIN
www.mairie-gassin.fr
04 94 56 62 00