




Lundi 07 décembre :

 **Macédoine** mayonnaise
Pizza au beaufort et comté AOP 
 **Salade de verte** bio 
Semoule au lait nature ou caramel



Mardi 08 décembre :

Omelette nature bio 
Accompagnement cantonnais
Petit Saint Paulin bio 
 **Fruit** bio 

Mercredi 09 décembre :

 **Pauté de bœuf** aux olives
Carottes et **Pomme de terre**
Gouda
 **Fruit** bio 



Goûter : Baguette bio,  barre de chocolat et Purée de fruits bio 

Jeudi 10 décembre :

Pomelos
 **Saucisse de Francfort**
 Plat de substitution : saucisse de volaille
Lentilles à la tomate

Vendredi 11 décembre :

Céleris bio remoulade
Colin « pêche durable » sauce oseille
Blé bio 

 **Fromage blanc** nature bio 
 **Yaourt** nature bio et local 



Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.


Ces menus sont validés par une commission des menus. Ils sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

 Le pain ainsi que les produits signalés sont issus de l'agriculture biologique

 La viande de bœuf, porc et volaille sont d'origine Franc  La volaille est « Label Rouge »

 La viande de veau et d'agneau sont d'origine UE  Appellation d'origine contrôlée/protégée 

 Certification attestant que la pêcherie s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable

 Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles

* Conformément aux recommandations du GEMRCN, tous les poissons enrobés sont ≥ à 70% de poisson et ont un P/L > à 2.

