



Lundi 12 décembre :

Poisson pané

Epinards bio à la crème

Coulommiers

Orange bio



Mardi 13 décembre :



Pomelo

Tikka massala (lentilles, petits pois, pois chiche)

Coquillettes bio

Fromage blanc bio



Mercredi 14 décembre :

Origine U.E. Rôti de veau froid mayonnaise

Purée de potiron

Cantal AOP

Poire bio



Gôter : Pain de mie complet, miel et jus de fruits

Jeudi 15 décembre :

Repas de fin  
d'année 2022

Vendredi 16 décembre :

Crispy de blé et fromage

Légumes

Fromage

Salade de fruits



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 France



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.