



Lundi 16 décembre :

Poisson pané (gluten)

Epinards bio à la crème (lait)

Coulommiers (lait)

Clémentine bio



Mardi 17 décembre :

Pomelo

Tikka massala (lentilles, petits pois, pois chiche, lait)

Pâtes bio (gluten, lait)

Fromage blanc bio (lait)

Mercredi 18 décembre:

Emincé de bœuf sauce forestière (gluten, lait)

Purée de courge et pommes de terre

Cantal AOP (lait)

Poire bio



Goûter : Brioche au beurre (gluten, lait, œuf), et lait équitable
chocolat



Jeudi 19 décembre:

**Repas de fin
d'année 2024**

Vendredi 20 décembre :

Œufs provenant de poules d'élevage bio (lait)

Légumes

Fromage (lait)

Assortiment de fruits

vinaigrette (moutarde, sulfites)

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 pêche 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.