



Lundi 23 décembre :

Mardi 24 décembre :

Galette végétarien boulgour lentilles quinoa (gluten)



Emincé de boeuf au jus



Chou fleur bio à la béchamel (gluten, lait)

Purée au potiron (lait)



Camembert bio (lait)

Saint Paulin (lait)



Fruit bio



Fruit bio

Goûter : Allumette aux raisins (gluten, lait) et lait nature

Goûter : Baguette bio (gluten), confiture et yaourt à boire (lait)

Mercredi 25 décembre :

FÉRIÉ



Jeudi 26 décembre :



Carottes Râpées bio vinaigrette



Vendredi 27 décembre :

Pizza aux fromages (gluten, lait)

Poulet sauce ketchup

Scarole vinaigrette



Petits pois

Gélifié au chocolat ou vanille (lait)

Mimolette (lait)

Goûter : Pain tranché bio au chocolat (gluten), amandes (fruits à coque) et fruit bio

Salade de fruits



Goûter : Pancake (gluten, lait, oeuf), miel et lait aromatisé



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 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 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.

