

Semaine 49 : du 2 au 6 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI Végétarien 	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Endives aux noix	Tomates vinaigrette		Betterave mimolette
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Steack haché	Pâtes  à la carbonara	Boulettes végé tomate basilic	Saucisse	Filet de poisson
	Haricots verts		Poêlée de légumes	Lentilles vertes 	Riz 
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages			Duo de fromages	
 DESSERT	Pâtisserie	 Corbeille de fruits 	Semoule au lait	Pannacotta	 Corbeille de fruits 
 GOÛTER	Pain aux céréales	Baguette viennoise	Brioche	Baguette moulée	Pain au maïs

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 50 : du 9 au 13 décembre 2024

	LUNDI Colombie 	MARDI Afrique 	MERCREDI France 	JEUDI Belgique 	VENREDI Asie 
 ENTRÉE		Soupe carotte curry lait de coco	Salade de blé  Surimi fromage blanc aux herbes		Salade indonésienne 
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Pomme de terre farcie coulis de poivron	 Maffé de poulet	Poisson pané sauce citron	Flamande de porc 	Riz cantonnais veggie 
	 Salade verte	Mélange 3 céréales 	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages			Duo de fromages	
 DESSERT	 Corbeille de fruits 	Mousse coco	Fruit 	Crème dessert et spéculos	 Perles du Japon à l'ananas
 GOÛTER	Baguette moulée	Pain aux céréales	Pain au maïs	Baguette viennoise	Brioche

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.

Semaine 51 : du 16 au 20 décembre 2024

	LUNDI 	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE		Crêpe jambon / fromage		Céleri	Betterave noix
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Roulé végétal	Pavé de saumon beurre blanc	Raviolis	Rôti de dinde	Escalope de porc 
	Riz 3 couleurs 	Poêlée bretonne	Salade verte	Semoule	Carottes braisées
 PRODUIT LAITIER	Duo de fromages		Formage		
 DESSERT	Compote	Fromage blanc	Fruit 	Pâtisserie	Yaourt caramel
 GOÛTER	Baguette viennoise	Brioche	Pain aux céréales	Baguette moulée	Crêpe

Les menus peuvent être modifiés en fonction des livraisons des fournisseurs ou autres causes fortuites.

Les repas sont fabriqués dans une cuisine utilisant les produits allergènes suivants : céréales avec gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydrides sulfureux et sulfites (si C° > 10 mg ou 10mg/L) lupin, mollusques.
VOF (viande origine France). Les poissons ont le label MSC (pêche durable). Les pains proviennent des boulangeries grégamistes.



Fruits subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles.