










Semaine 52 : du 23 au 27 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Végétarien 	VENDREDI
 ENTRÉE		Carottes rapées			Saucisson à l'ail
 PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pizza reine	Aiguillettes de poulet	 Joyeux Noël !	Boulette végétale	Filet de poisson
	Salade	Pâtes		Semoule à l'orientale	Lentilles corail curry-coco
 PRODUIT LAITIER	Fromage			Fromage	
 DESSERT	Chocolat liégeois	Pâtisserie		Fruit	Yaourt
 GOÛTER	Baguette viennoise, barre chocolat, lait 	Pain céréales, fromage frais, fruit		Pain maïs, beurre, lait 	Brioche, confiture, jus de fruit

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.