

MENU DÉCEMBRE 2023

													Dates	vendredi 1 décembre 2023			SIQO	Allergenes																	
													C1	Saucisson chaud à l'échalotte				D	B																
													C2	Pommes vapeurs			HVE																		
													C3	Tomme des Pyrénées			AOC/AOP	L																	
													C4	Fruit de saison*			BIO																		
Dates	lundi 4 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	mardi 5 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	jeudi 7 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	vendredi 8 décembre 2023			SIQO	Allergenes						
C1	Salade de pâte au gouda				M	L	D	C	C1	Betterave/Féta			HVE	M	L	D		C1	Donut's au cheddar				C	L			C1	Salade verte				D	M		
C2	Gratin de fruit de mer				C	L	P	H	C2	Curry de légumes aux pois chiches et lait de coco			HVE	L				C2	Sauté de boeuf			Label Rouge	B				C2	Tartiflette			HVE	L			
C3	Haricots verts			BIO					C3	Riz			BIO					C3	Gratin de courge			HVE	L				C3								
C4	Fruit*			BIO-HVE					C4	Cocktail de fruit								C4	Fruit *			BIO					C4	Compote			BIO				
Dates	lundi 11 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	mardi 12 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	jeudi 14 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	vendredi 15 décembre 2023			SIQO	Allergenes						
C1	Endive			HVE	D	M			C1	Emincé de poulet à la crème et champignons			Label Rouge	L				C1	Salade verte			HVE	M	D			C1	Cèleris rémoulade			HVE	B	M	O	
C2	P'tit colin an sauce			PECHE DURABLE	P				C2	Pâte			BIO	C				C2	Quinoa aux petits légumes				C				C2	Merguez de mouton							
C3	Ebly				C				C3	Carré frais				L				C3	Comté			AOC/AOP	L				C3	Semoule aux légumes				C			
C4	Yaourt fermier nature*			BIO	L				C4	Fruit			HVE					C4	Feuilleté à la crème pâtissière poire et chocolat maison				C	L			C4	Petit suisse				L			
Dates	lundi 18 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	mardi 19 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	jeudi 21 décembre 2023			SIQO	Allergenes			Dates	vendredi 22 décembre 2023			SIQO	Allergenes						
C1	Soupe de Légumes maison au fromage frais			HVE	L				C1	Carotte râpées			HVE	M	D			C1	Chou rouge			HVE	D	M			C1	Blinis de guacamole, saumon fumé, crevette torpedo et bouché brie				C	P	L	H
C2	Rosebeef			Label Rouge					C2	Colin en sauce aioli			PECHE DURABLE	P	M	O		C2	Boulgour aux légumes				C				C2	Fondant de poulet au marron sauce brune				B			
C3	Pommes noisettes			HVE					C3	Haricots verts			BIO					C3	Falafel				C				C3	Poêlée de fregola sarda et pâte perle à la forestière				C			
C4	Fruit *			BIO					C4	Gaufre à la chantilly maison				C	L			C4	Fromage blanc fermier*			BIO	L				C4	Chèvre cendré, bûche de noel, papillottes, clémentine et jus de fruit			HVE	L	C	F	

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») - les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :

A = Arachides D = Anhydride sulfureux G = Sésame L = Lait/produit laitier
 P = Poissons
 B = Céleri E = Mollusques H = Crustacés M = Moutarde S = Soja
 C = Gluten F = Fruit à coque I = Lupin O = Œufs

SIQO: Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



PECHE DURABLE



BIO



L'ensemble des viandes sont Françaises

* Aides UE à destination des écoles