

MENU DÉCEMBRE 2024

lundi 2 décembre 2024		SIQO	Allergenes				mardi 3 décembre 2024		SIQO	Allergenes				jeudi 5 décembre 2024		SIQO	Allergenes				vendredi 6 décembre 2024		SIQO	Allergenes				
C1	Jambon blanc beurre et cornichon	HVE	M	S			C1	Betterave crue et carotte râpée en vinaigrette		L				C1	Crêpe au fromage		G	L	O		C1	Soupe de légumes verts et navets maison	HVE					
C2	Poisson pané	Label Rouge	C	G			C2	Sauté de boeuf bourguignon	PECHE DURABLE	G	P	O		C2	Suprême de volaille en sauce	BIO	G	C			C2	Omelette à l'emmental	BIO	L	O			
C3	Blette fraîches gratinée maison		L				C3	Gratin dauphinois maison aux champignons	HVE	G	L			C3	Purée de courge maison	HVE					C3	Pommes rissolées						
C4	Muffin au chocolat maison	BIO	L				C4	Fromage blanc fermier*		G	O	L		C4	Fruit de région*	BIO					C4	Fruit de saison*	BIO					
lundi 9 décembre 2024		SIQO	Allergenes				mardi 10 décembre 2024		SIQO	Allergenes				jeudi 12 décembre 2024		SIQO	Allergenes				vendredi 13 décembre 2024		SIQO	Allergenes				
C1	Cèleris rémoulade	HVE	C	M	O		C1	Pizza 3 fromages maison	AOC/AOP	G	L			C1	Oeufs mimosa	BIO	M	O			C1	Salade verte au vinaigre balsamique	IGP	S	M			
C2	Lasagnes aux pois chiches		G	L			C2	Graitn de fruit de mer maison	PECHE DURABLE	G	L	P	M O	CR	C2	Rôti de veau	Label Rouge	C	G			C2	Endives*	BIO-HVE	G	L		
C3	et aux légumes	BIO-HVE					C3	Haricots verts	BIO					C3	Riz complet et lentilles corail						C3	au jambon						
C4	Petit suisse aux fruit		L				C4	Fruit de région*	BIO					C4	Fruit de région*	BIO-HVE					C4	Gaufre à la chantilly maison et coulis de chocolat		L	G	O		
lundi 16 décembre 2024		SIQO	Allergenes				mardi 17 décembre 2024		SIQO	Allergenes				jeudi 19 décembre 2024		SIQO	Allergenes				vendredi 20 décembre 2024		SIQO	Allergenes				
C1	Betterave cuite ,maïs et dès de mimolette		M	S	L		C1	Batavia vinaigrette	HVE	M	S			C1	Carotte râpées*	BIO-HVE	M	S			C1	Pâté de volaille en crôte, terrine tomate chèvre,toast à la mousse de foie gras		G	O	P	L	
C2	Wings de poulet sauce barbecue						C2	Tartiflette	HVE	L				C2	Cabillaud sauce Natais	PECHE DURABLE	P	G	L		C2	Paupiette de saumon à la bisque de homard,crevette et noix de pétoncle	PECHE DURABLE	C	CR	P	G	
C3	Céréales gourmande et petits pois		G	L			C3	lardons						C3	Chou fleur maison	HVE					C3	Pois gourmands et patato star		L				
C4	Fruit de saison*	BIO					C4	Compote	BIO					C4	Tiramisu au speculoos maison		G	O	L		C4	Sapin chocolaté, clementine,boisson,papillotte		G	O			

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

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

A = Arachides S = Anhydride sulfureux SE = Sésame L = Lait/produit laitier
 C = Céleri MO = Mollusques CR = Crustacés M = Moutarde P = Poissons
 G = Gluten F = Fruit à coque LU = Lupin SO = Soja O = Œufs



Label Rouge



IGP



HVE



AOC/AOP



PECHE DURABLE



BIO



L'ensemble des viandes sont Françaises
 Agneau pouvant provenir d'Espagne

* Aides UE à destination des ecoles