

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DU 21 NOVEMBRE au 02 DÉCEMBRE 2022

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 28 Menu Végétarien	Carottes râpées / olives														
	Pépites au fromage	X	X	X											
	Petits pois (bio)														
	Viennois / kiwi	X													
MARDI 29	Radis beurre	X													
	Sauté de dinde (bio) aux carottes														
	Cœur de blé	X	X												
	Cocktail de fruits / emmental (bio)	X													
MERCREDI 30	Betterave en salade														
	Rôti de porc (bio)														
	Haricots mogettes														
	Petits suisses nature	X													
JEUDI 1er	Mousse de canard														
	Hachis Parmentier	X	X												
	Salade verte														
	Yaourt aromatisé (production locale)	X													
VENDREDI 02	Soupe aux vermicelles		X												
	Poisson frais du jour											X			
	Chou-fleur gratiné	X	X												
	Fruit de saison / plateau de fromages	X													
Tous les jours	Pain	T	X	T			T	T							

T = Trace X = Présence - VBF* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS DÉCEMBRE DU 05 AU 09

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 05	Endives en salade	X													
	Paupiette de veau														
	Lentilles														
	Eclair chocolat ou café / camembert (bio)	X	X	X					X						
MARDI 06 Menu végétarien	Crêpe au fromge	X	X	X											
	Raviolis aux légumes (bio)	X	X												
	Salade verte														
	Yaourt à la grecque	X													
MERCREDI 07	Tourrin à la tomate		X												
	Poulet rôti														
	Purée de patates douces	X													
	Cocktail de fruits frais / vache qui rit	X													
JEUDI 08	Côte de porc			X		X									
	Émincé de bœuf à la bourguignonne														
	Pommes vapeur														
	Fromage blanc (production locale)	X													
VENDREDI 09	Rosette	X													
	Calamars à la romaine		X											X	
	Duo d'haricots	X													
	Fruit de saison / tomme noire	X													
Tous les jours	Pain	T	X	T			T	T							

T = Trace X = Présence - VBF* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.