



<p>Lundi 04 décembre Menu végétarien</p> <p>Potage de légumes 1/7 Moussaka de lentilles et carottes 7 Salade 10/12 Fromage* 7 Mousse au chocolat 7</p>	<p>Mardi 05 décembre</p> <p>Saucisson à l'ail Cuisse de poulet Gratin de chou-fleur 7 Fruit de saison**</p>	<p>Mercredi 06 décembre ALSA</p> <p>Carottes râpées 10/12 Sandwich jambon/fromage 1/7 Chips 7/9/10 Crème dessert 7</p> <p>Goûter : Fruit*+biscuit* 1/3/7/8</p>	<p>Jeudi 07 décembre</p> <p>Salade de pâtes 10/12 Rôti de bœuf Haricots verts 7 Fromage* 7 Fruit de saison**</p>	<p>Vendredi 08 décembre</p> <p>Betteraves Pavé de saumon 4 à la ciboulette Pommes de terre vapeur Fromage blanc coulis de fruits 7</p>
<p>Lundi 11 décembre</p> <p>Céleri au fromage frais 7/9 Emincé de poulet au curry 7 Pommes noisette Fruit de saison**</p>	<p>Mardi 12 décembre</p> <p>Salade d'endive aux noix 5/8/10/12 Lasagnes de bœuf 1/3/7 Fromage* 7 Crème dessert caramel 7</p>	<p>Mercredi 13 décembre</p> <p>Œuf dur mayonnaise 3/10 Filet de merlu sauce citron Julienne de légumes / blé 1/7 Fromage*7 Fruit de saison*</p> <p>Goûter : compote + pâtisserie* 1/3/7/8</p>	<p>Jeudi 14 décembre</p> <p>Chou-blanc aux raisins secs 10/12 Blanquette de veau 1/3/7/9 Riz Yaourt fermier 7</p>	<p>Vendredi 15 décembre Menu végétarien</p> <p>Soupe d'épinards 7 Gratin de butternut, carottes et patates douces 7 Fromage* 7 Fruit de saison**</p>
<p>Lundi 18 décembre Menu végétarien</p> <p>Tarte aux poireaux 1/2/3/4/7/9/10/14 Nuggets de blé 1/3/4/6/7/9 Haricots beurre 7 Gaufre au sucre 1/3/7</p>	<p>Mardi 19 décembre</p> <p>Pâté de campagne 1/3/7/8 Filet de poisson façon meunière 1/3/4/6/7/9/14 Purée de carottes 7 Fromage* 7 Fruit de saison**</p>	<p>Mercredi 20 décembre Menu de fêtes</p> <p>Toast de saumon fumé 1/3/6/7/8/11 Rôti de chapon farci aux morilles 1/3/6/7/8/9/10/11 Pommes de terre festives Profiteroles 1/3/7/8 Goûter surprise !</p>	<p>Jeudi 21 décembre</p> <p>Potage Dubarry 1 Saucisse chipolatas Lentilles Fromage* 7 Fruit de saison**</p>	<p>Vendredi 22 décembre Menu de fête</p> <p>Tarte aux noix de Saint-Jacques sauce miel et curry 1/2/3/7/8/11/14 Magret de canard et sa sauce Fagot de haricots verts et pommes de terre 1/2/3/7/8/11/14 Dessert de fêtes</p>

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques



Toutes les viandes sont certifiées d'origine française. Tous les produits sont frais. Les produits surgelés sont mentionnés. Les menus sont élaborés conformément à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire JORF n°0229 du 2 octobre 2011 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes : gluten, crustacés, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement