

Décembre 2019



<u>MENUS ALSH</u>				
Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Mercredi 04 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
Taboulé de quinoa Blanc de poulet sauce suprême Haricots verts Fromage* Fruit de saison*	Carottes râpées et germes de soja Lasagnes de bœuf, ricotta Salade Yaourt fermier sucré	Jambon blanc beurre Filet de merlu blanc Purée de petits pois Fromage* Fruit de saison* Goûter: compote + biscuit*	Betteraves râpées Escalope de veau Blé sauce blanche Fromage* Fruit de saison*	Soupe de légumes maison Mini saucisse de Toulouse Lentilles Yaourt aux fruits mixés
Lundi 09 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Salade verte aux croûtons Rôti de bœuf Purée de brocolis Fromage* Fruit de saison*	Salade d'endives au fromage Sauté de porc Macaronis Éclair au chocolat	Pizza au fromage Cuisse de poulet Carottes Vichy Flan vanille Goûter : fruit* + pain + fromage*	Œuf mayonnaise Poisson frais* Trio de légumes / quinoa (brocoli/chou fleur/navet) Fromage* Fruit de saison*	Céleri râpé vinaigrette Cordon bleu Frites fraîches Petits suisses sucrés
Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Salade de betterave et avocat Tajine de veau safrané Chou fleur persillé Fromage* Compote*	Salade de chou rouge aux pommes Capelletti aux cinq fromages fraîches Fruit de saison*	Potage d'automne (potimaron+céleri) Hachis Parmentier Salade Fromage* Crème dessert caramel Goûter : fruit + brioche	Tourin à la tomate Dos de cabillaud Haricots plats Fromage blanc aux fruits	Menu de Fête Croquant de parmesan et mousse de foie gras Rôti de dinde aux pruneaux Pommes Dauphine Assortiment de fromages*+salade Dessert de fête surprise



PRODUIT FERMIER

PRODUIT BIO

PRODUIT SURGELÉ

PRODUIT LOCAL

PRODUIT MAISON

* SELON ARRIVAGE ** MATERNELLE

***ÉLÉMENTAIRE

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 et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes: gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, lait, soja, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.

Bonnes vacances