

Menus

Restaurants scolaires et Accueil de loisirs
Semaine du 9 au 13 décembre 2024

DATE	DÉJEUNER				
LUNDI	Céleri rémoulade à l'ancienne Sauté de porc aux 4 épices Gratin de pommes de terre et poireaux Fromage Fruit de saison Goûter : Yaourt nature, compote, Petit Beurre				
MARDI	Salade de rutabaga frais vinaigrette Emincé de bœuf au pain d'épices Coquillettes au beurre Fromage Ananas au sirop Goûter : Baguette, barre de chocolat, fruit				
MERCREDI	Salade de riz aux haricots rouges Fileté de poisson meunière Haricots verts Entremets au chocolat Fruit de saison Goûter : Barre marbrée, fruit				
JEUDI	Potage de légumes Mijoté de patates douces et haricots blancs Fromage Fruit de saison Goûter : Brioche, confiture, clémentine				
VENDREDI	Salade de pâtes au thon vinaigrette Sauté de dinde forestier Brocolis au beurre Yaourt fermier aromatisé Fruit de saison Goûter : Pain aux céréales, Petit Louis				
	Produits laitiers		Fruits et légumes crus		Féculents et légumes secs
	Viandes, poissons, œufs		Fruits et légumes cuits		Matières grasses
	Produits sucrés		Produits issus agriculture biologique	Produits label rouge	
			Produits issus pêche éco-responsable	Menu végétarien	

Menus garantis sous réserve d'approvisionnement.

Les viandes bovines proposées dans les menus sont d'origine Française Décret 2002 - 1465 du 17/12/2002.

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : information des consommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.