

MENUS DU MOIS DE DÉCEMBRE



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Radis beurre Boulette à l'agneau Semoule F Fruit au sirop	Salade de choux Poisson en sauce Duo de haricots F Pâtisserie	Feuilleté au fromage Sauté de veau aux olives Choux fleur Fruit	Salade de lentilles Pates aux légumes F Compote	Soupe de légumes Morceau de poulet rôti Pomme noisette Laitage Fruit
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Pâté de campagne Cornichon Poisson pané Poêlée de légumes F Fruit	Pizza au fromage Bœuf bourguignon Carottes Compote	Betteraves rouges Agneau aux épices orientales Blé F Fruits	Pois chiche en salade Quenelle aux champignons F Beignet	Carottes râpés Blanquette de veau Riz F Fruit au sirop
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Œufs dur mayo Pates bolognaises F Fruit	Salade verte au fromage Vol au vent Compote	Taboulé d'hiver Gratin d'endives F Fruit	Repas de Noël	Salade de lentilles Sauté de porc Purée de courge F Fruit au sirop
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI



Label rouge



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine contrôlée



Appellation d'origine protégée



Les plats suivis d'une toque sont préparés sur place par l'équipe de restauration

F= Fromage ou produit laitier

Nos préparations peuvent contenir les allergènes suivants : lait, gluten, œuf, sulfites, moutarde, fruit à coque, sésame, soja, cèleri, arachide, poisson, crustacés, lupin, mollusque. Pour toutes questions relatives aux allergènes, se rapprocher de l'équipe de cuisine. La commune se réserve le droit de modifier le menu en fonction des arrivages et des contraintes du marché, tout en respectant l'équilibre nutritionnel.

Aucun autre plat que ceux prévus au menu du jour ne sera servi ou ne pourra être apporté par les enfants ou leurs parents sur le lieu de restauration quelle qu'en soit la raison.

