******MENUS DU MOIS DE decembre 2025**

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

Appellation d’origine protégé

Produit issu de l’agriculture biologique

Appellation d’origine contrôlé

Indication géographique protégée

Label rouge

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  LUNDI 1 | MARDI 2 | MERCREDI 3 | JEUDI 4 | VENDREDI 5  |
| Salade d’artichautsTortellini ricotta épinard a la crème de cibouletteFCompote | Poireau vinaigretteVeau marengoRizFFruit | Salade de pdtPoisson meunièrePetits poisFFruit au sirop | Mais palmierPoulet à la mexicaineHaricots rougesYaourtFruit | Salade verte au fromageSaucisses LentillesPâtisserie |
| LUNDI 8 | MARDI 9 | MERCREDI 10 | JEUDI 11 | VENDREDI 12 |
| Pois chiche en saladeOmelette Champignons FFruit | Endives Calamar persilléHaricots vertsFPâtisserie | Salade verte a l’emmentalStack hachéPatesCompote | Taboulé d’hiverTajine d’agneauCarottesFFruit | Choux rougesRougail saucisseRizYaourtFruit |
| LUNDI 15Rosette  | MARDI 16 | MERCREDI 17 | JEUDI 18 | VENDREDI 19 |
| Salade verteHachi parmentierFYaourt | Carottes râpéesDahl de lentillesFFruit | Champignon a la grecqueNuggets FritesFGlace | Repas de Noel | Rosette cornichonPoisson fraisSalsifisFFruit |
| LUNDI  | MARDI  | MERCREDI  | JEUDI  | VENDREDI  |
|  |  |  |  |  |



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.

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.

F= Fromage ou produit laitier