

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. Toutes les pommes servies sont bio et locale.



MENUS DU MOIS DE decembre

LUNDI 30	MARDI 1	MERCREDI 2	JEUDI 3	VENDREDI 4
Crêpe au fromage Carré de seitan Flageolet Fruit	S de lentilles Poulet grillé Petits pois F Pâtisserie	Bruschetta fromage Poisson pané H Verts Fruit	Taboulé d'hiver Tajine d'agneau Carottes F Fruit	Pâté en croute Omelette Champignon en persillade F Compote
LUNDI 7	MARDI 8	MERCREDI 9	JEUDI 10	VENDREDI 11
Mâche au fromage Jambon Coquillettes Compote	Quiche lorraine Poisson Duo de choux F Fruit	Feuilleté au comte Steak haché Salsifis Flan chocolat	Soupe de légumes Calamar a la bisque Riz F Fruit	Champignon a la grecque Dahl de lentilles F Pâtisserie
LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENDREDI 18
Choux rouges Cordon bleu Pates F Fruit au sirop	S verte Gratin savoyard f Glace	Radis beurre Wing's de poulet Purée de légumes F Fruit	Repas de Noël	Endives au bleu Tortellini ricotta épinards Compote
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

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.

