

# décembre 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>3</b> Duo de chou blanc et chou rouge Cuisse de poulet Frites Fromage Fruit de saison	<b>4</b> Céleri rémoulade Rôti de boeuf Haricots palette Fromage Fruit de saison	<b>6</b> Potage de légumes <sup>1</sup> Escalope de porc Penne Flan vanille	<b>7</b> Carottes râpées Pavé de colin meunière Pommes de terre vapeur Fromage Fruit de saison
<b>10</b> Salade verte, dés d'emmental Saucisse de Toulouse Purée de pomme de terre/patate douce Fruit de saison	<b>11</b> Tourin à la tomate Steak de veau Poêlée méridionale <sup>2</sup> Fromage Fruit de saison	<b>13</b> Salade d'endive, avocat, crevette Pavé de cabillaud frais Riz Fromage Fruit de saison	<b>14</b> Lasagnes de boeuf Salade verte Petits suisses aux fruits
<b>17</b> Soupe de potiron Sauté de veau Poêlée champêtre <sup>3</sup> Compote, biscuit	<b>18</b> Betteraves râpées Tortilla de pommes de terre Salade verte Fromage blanc vanille	<b>20</b> Salade d'artichaut, coeur de palmier Escalope de dinde Milanaise Poêlée du marché <sup>4</sup> Fromage Fruit de saison	<b>21</b> <b>REPAS DE NOËL</b> Mousse de canard Rôti de boeuf aux trois poivres Pommes Duchesse Fromage de brebis Dessert de Noël

Fait maison  
 Produit bio  
 Produit fermier  
 Produit local  
 Produit surgelé  
 \*\*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. En application du décret du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballés paru au JO du 19 avril 2015, les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergène: gluten, crustacés, oeufs, poisons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sesame, anhydride sulfureux, lupin et mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé selon par du poulet, du boeuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles de modifications pour des raisons liées au service.  
<sup>1</sup>poireau, carotte / <sup>2</sup>haricot vert, aubergine, poivron, oignon / <sup>3</sup>haricot vert, haricot beurre, aubergine, tomate / <sup>4</sup>pommes rissolées, carotte, haricot vert, chou fleur, petit pois