



Lundi 29 novembre		Mardi 30 novembre		Menus ALSH		Jeudi 02 décembre		Vendredi 03 décembre	
<p><b>Soupe de poisson /croûtons /râpé</b> 1/4/7/6/8/11</p> <p><b>Sauté de lapin</b> 7</p> <p><b>Carottes et pommes de terre</b> 7</p> <p><b>Eclair au chocolat</b> 1/3/7/8/6/5</p>		<p><b>Salade de chou blanc et mimolette</b> 7/10/12</p> <p><b>Escalope de poulet</b></p> <p><b>Frites</b></p> <p><b>Compote s/sucre ajouté</b></p>		<p><b>Mercredi 01 décembre</b></p> <p><b>Crêpe emmental</b> 1/3/2/4/7/8/10/11/14</p> <p><b>Saucisse "Bazas"</b></p> <p><b>Haricots verts</b> 7</p> <p><b>Crème dessert vanille</b> 7</p> <p>goûter: fruit* + pain 1 et fromage à tartiner* 6</p>		<p><b>Carottes râpées</b> 10/12</p> <p><b>Bœuf bourguignon</b> 12</p> <p><b>Riz</b> 7</p> <p><b>Fromage*</b> 7</p> <p><b>Fruit de saison*</b></p>		<p><b>Vendredi 03 décembre</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Radis</b></p> <p><b>Crousti fromage</b> 1/3/7</p> <p><b>Chou-fleur béchamel</b> 7</p> <p><b>Fromage blanc sucré "Nadège"</b> 7</p> <p><b>Biscuit*</b> 1/3/7/8</p>	
<p><b>Lundi 06 décembre</b></p> <p><b>Jambon beurre</b> 7</p> <p><b>Aiguillettes de canard sauce au poivre</b> 7</p> <p><b>Brocolis</b> 7</p> <p><b>Gaufre au sucre</b> 1/3/7</p>		<p><b>Mardi 07 décembre</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Céleri rémoulade</b> 3/10/12/7</p> <p><b>Omelette</b> 3/7</p> <p><b>Pommes de terre sautées</b></p> <p><b>Petits suisses aux fruits</b> 7</p>		<p><b>Mercredi 08 décembre</b></p> <p><b>Saucisson beurre</b> 7/8</p> <p><b>Poisson frais* sauce tomate</b> 7/4</p> <p><b>Julienne de légumes semoule</b> 7/1/9</p> <p><b>Fromage*</b> 7</p> <p><b>Compote s/sucre ajouté</b></p> <p>Goûter : Fruit* + Biscuit* 1/3/7/8</p>		<p><b>Jeudi 09 décembre</b></p> <p><b>Potage aux légumes verts</b> 1</p> <p><b>Filet de poulet sauce champignons</b> 7</p> <p><b>Haricots blancs à la tomate</b> 1</p> <p><b>Mousse au chocolat au lait</b> 7/6</p>		<p><b>Vendredi 10 décembre</b></p> <p><b>Macédoine de légumes</b> 9/10/12</p> <p><b>Lasagnes de bœuf</b> 1/7</p> <p><b>Salade</b> 10/12</p> <p><b>Fromage*</b> 7</p> <p><b>Fruit de saison*</b></p>	
<p><b>Lundi 13 décembre</b></p> <p><b>Rillettes de sardine</b> 4/7</p> <p><b>Escalope de veau sauce crémeuse</b> 7</p> <p><b>Trio de légumes au chou romanesco</b> 7/9</p> <p><b>Fruit de saison**</b></p>		<p><b>Mardi 14 décembre</b></p> <p><b>Betteraves</b> 10/12</p> <p><b>Blanquette de la mer</b> 2/4/7</p> <p><b>Riz</b> 7</p> <p><b>Yaourt sucré</b> 7</p>		<p><b>Mercredi 15 décembre</b></p> <p><b>Menu végétarien</b></p> <p><b>Velouté de légumes</b> 1/7</p> <p><b>Boulettes végétales sauce tomate</b> 1/2/3/4/6/7/9/14</p> <p><b>Spaghettis</b> 7/1</p> <p><b>Fromage blanc aromatisé aux fruits</b> 7</p> <p>Goûter : Fruit* + viennoiserie*</p>		<p><b>Jeudi 16 décembre</b></p> <p><b>Salade verte/ endives et fromage cube</b> 7/10/12</p> <p><b>Rôti de porc sauce aux pruneaux</b> 7/10</p> <p><b>Carottes</b> 7</p> <p><b>Compote s/sucre ajouté</b></p> <p><b>Biscuit*</b> 1/3/7/8</p>		<p><b>Vendredi 17 décembre</b></p> <p><b>Menu de fêtes</b></p> <p><b>Saumon fumé sur toast</b> 7/3/1</p> <p><b>Sauté de chapon</b> 7</p> <p><b>Potato Pops</b></p> <p><b>Sapin aux deux chocolats</b> 1/3/7/8/6</p> <p></p>	
<p><b>PRODUIT FERMIER</b></p> <p><b>PRODUIT BIO</b></p> <p><b>PRODUIT SURGELÉ</b></p> <p><b>PRODUIT LOCAL</b></p> <p><b>PRODUIT MAISON</b></p> <p>* SELON ARRIVAGE</p> <p><b>PAIN BIO</b> </p>		<p><b>Codification</b></p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>		<p><b>Allergènes</b></p> <p>Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)</p> <p>Crustacés</p> <p>Oeufs</p> <p>Poisson</p> <p>Arachides</p> <p>Soja</p> <p>Lait</p>		<p><b>Codification</b></p> <p>8</p> <p>9</p> <p>10</p> <p>11</p> <p>12</p> <p>13</p> <p>14</p>		<p><b>Allergènes</b></p> <p>Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)</p> <p>Céleri</p> <p>Moutarde</p> <p>Graines de sésame</p> <p>Anhydride sulfureux et sulfites</p> <p>Lupin</p> <p>Mollusques</p>	
<p>L'ensemble des plats servis dans les restaurants sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes. Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition du plat sont mentionnés sur le menu.</p>		<p>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 (modifié selon la version 2015 du GEMRCN). Les menus sont approuvés et validés en commission en collaboration avec une diététicienne-nutritionniste. 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'allergènes: gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Compte tenu des pratiques culturelles, le porc est remplacé par du poulet, du bœuf, du poisson ou des oeufs. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.</p>							