


Lundi 02 décembre	Mardi 03 décembre	Mercredi 04 décembre	Jeudi 05 décembre	Vendredi 06 décembre
Soupe de citrouille 7 Filet de canette sauce à l'orange Choux-fleurs 7 Pâtisserie* 1/3/7/8	Céleri rémoulade 3/9/10 Pizza au fromage 1/3/4/7/10/11 Salade 10/12 Yaourt artisanal 7	 Velouté de carottes 1/3/7 Poisson frais*7 Piperade semoule 1 Fruit de saison* Goûter : compote pain 1 et fromage7	Saucisson Navarin d'agneau 1/7 Blettes et Pommes de terre 7 Fromage* 7 Fruit de saison** 	Betteraves*  Quiche lorraine 3/7 Salade 10/12 Fromage* 7 Compote
Lundi 09 décembre	Mardi 10 décembre	Mercredi 11 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Carottes râpées**  Sauté de lapin 7 Pâtes* 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison** 	Salade de pois chiche 10/12 Steak de bœuf sauce au poivre 7 Haricots plats 7 Petits suisses aux fruits 7	Salade et fromage 7/10/12 Saucisse Purée 7 Mousse au chocolat 7 Goûter : fruit et viennoiserie 1/3/7/8	Pâté de campagne 7 Poisson frais* 4 Carottes vichy 7 Fromage* 7 Fruit de saison** 	Soupe Dubarry 1/3/7 Dahl de lentilles corail Riz Yaourt fermier 7
Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Tourin à la tomate 1/3 Tartiflette 7 Salade 10/12 Velouté aux fruits 7	Œuf dur 8/10 Galette de légumes* 1/3/6/7/8/11 Petits pois Fromage* 7 Fruit de saison* 	Salade de choux rouges et raisins secs 10/12 Rôti de porc Lentilles Crème dessert 7 Goûter : fruit, pain1 et fromage7	Radis**  Blanquette de veau 7 Tagliatelles 1/3/7 Fromage* 7 Fruit de saison** 	 Mousse de canard et confiture de groseille 1/3/7/8 Saumon frais 4 Fondue de poireaux 7 Gratin de pommes de terre/patates douces7 Salade fromage 7/10/12 Dessert de fête* 1/3/7/8

Produit fermier	Codification	Allergènes	Codification	Allergènes
Produit bio	1	Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre kamut)	8	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, pistaches)
Produit surgelé	2	Crustacés	9	Céleri
Produit local	3	Oeufs	10	Moutarde
Produit maison	4	Poisson	11	Graines de sésame
* selon arrivage	5	Arachides	12	Anhydride sulfureux et sulfites
	6	Soja	13	Lupin
Le mardi du Pain bio est servi	7	Lait	14	Mollusques

** "Aide UE à destination des écoles" école élémentaire uniquement



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 par une diététicienne nutritionniste et validés en commission. 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, oeuf, poissons, arachides, lait, soja, fruits à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, sulfite, lupin, mollusques. Sous réserve de la demande lors de l'inscription aux temps périscolaires, des menus sans viande sont proposés. A défaut, le menu prévu est servi. Les menus sont susceptibles d'être modifiés pour des raisons liées au service.