



MENU (semaine du 7 au 11 DECEMBRE 2020)

<i>lundi</i> <i>7 DECEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>8 DECEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>10 DECEMBRE</i>	<i>vendredi</i> <i>11 DECEMBRE</i>
TERRINE DE CAMPAGNE RAVIOLI GRATINEES FLANBY BISCUIT	SALADE D ENDIVES A LA GRECQUE TAJINE DE POULET SEMOULE AU RAISINS FLAN VANILLE	<u>MENU VEGETARIEN</u> CHOU ROUGE PAYSANNE OEUF DUR GRATINE SUR TOAST SALADE VERTE FROMAGE FRUIT	SALADE DE PÂTE SURIMI POISSON PANE SAUCE TATARE TRIO DE CHOUX PAILLE CREME ANGLAISE

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 14 au 18 DECEMBRE 2020)

<i>lundi</i> <i>14 DECEMBRE</i>	<i>Mardi</i> <i>15 DECEMBRE</i>	<i>Jeudi</i> <i>17 DECEMBRE</i>	<i>vendredi</i> <i>18 DECEMBRE</i>
EBLY EN SALADE RÔTI DE PORC JUS CERISE NOIRE PETITS POIS LARDONS FROMAGE FRUIT	SALADE CESAR AU POULET STEAK HACHE SAUCE POIVRE VERT PÂTES AU FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	<u>MENU NOEL</u> MOUSSERON DE CANARD MAGRET DE CANARD GRATIN DAUPHINOIS FROMAGE BÛCHE DE NOËL	REMOULADE CAROTTES/JAMBON FILET DE LIEU RATATOUILLE FROMAGE FRUIT

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de typcordon bleue : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 4 AU 8 JANVIER 2021)

<i>lundi</i> 4 JANVIER	<i>Mardi</i> 5 JANVIER	<i>Jeudi</i> 7 JANVIER	<i>vendredi</i> 8 JANVIER
PIZZA CORDON BLEU HARICOTS VERTS PERSILLES FROMAGE FRUIT	SALADE ESPAGNOLE SAUTE DE BŒUF PROVENCALE CAROTTES/BROCOLIS YAOURT	<u>MENU VEGETARIEN</u> VELOUTE DE LEGUMES TARTIFLETTE VEGETARIENNE FROMAGE POIRE FACON BELLE HELENE	SALADE COLESLOW POISSON SAUCE MOUTARDE RIZ FROMAGE FLAN PISTACHE

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc..., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs