



Menus du 5 au 9 décembre 2022 maternelle, CP et mercredi




	lundi 5 décembre 2022	mardi 6 décembre 2022	mercredi 7 décembre 2022	jeudi 8 décembre 2022	vendredi 9 décembre 2022
Entrée	Céleri rémoulade 	Salade Piémontaise 	Feuilleté au fromage	Jeunes Pousses	Tomates cerise
Plat principal	Grillardin de veau 	Crousti fromage	Saucisse de Strasbourg	Couscous (boules d'agneau) 	Poisson pané plein filet, Citron
Accompagnement	Farfalles à la mozzarella 	Haricots beurre aux aromates 	Chou-fleur béchamel 		Patates douces BIO persillées 
Fromage / Laitage	 Yaourt aux fruits BIO 	 Milanette 	 Yaourt aromatisé	 Gouda BIO 	 Chanteneige BIO 
Dessert	Sablés BIO aux pépites de chocolat 	Pomme du Roussillon 	Clémentine	Ananas au sirop léger	Tarte aux pommes

 Viande Bovine Française

 Produit en Occitanie

 Fait maison

 Agriculture Biologique

 Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».


MENU DU 05 au 09 DÉCEMBRE 2022

du CE1

à la

3ème

MENU Végétarien

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Soupe de légumes 	Pâté en croûte	Crêpes savoyardes 	Assiette de crudités
Samoussas de légumes	Chou farci	Joue de porc façon Normande	Steak haché 
Blésotto du chef 	Pâtes au beurre 	Purée de carottes 	Beignets de choux fleurs
Yaourt au citron 	Mini roitelet	Oeuf au lait	Compote pomme/mangue 
Kiwi	Salade de fruits 	Fruits de saison	Twibio chocolat 

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition).

Ce document est édité à titre d'information, les repas peuvent être modifiés suivant l'approvisionnement.

PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 05 au 09 DÉCEMBRE 2022

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Soupe de légumes	X	X	X							X				
	Samoussas		X	X						X	X				
	Blésotto	X	X	X							X				
	Yaourt au citron	X													
	Kiwi														
mardi	Pâté en croûte	X	X	X									X		
	Chou farçi		X							X					
	Mini serpentini		X	X											
	Mini roitelet	X													
	Salade de fruits														
jeudi	Crêpes savoyardes	X	X	X											
	Joue de porc	X	X	X							X		X		
	Purée de carottes	X	X												
	Oeuf au lait	X	X	X											
	Fruits de saison														
vendredi	Assiette de crudités					X							X		
	Steak haché														
	Beignets de choux fleurs	X	X												
	Compote pomme/mangue														
	Twibio chocolat	X	X	X											



Allergène présent dans le plat

Le règlement INCO (Information du Consommateur) [N°1169/2011] est une nouvelle réglementation Européenne sur les denrées alimentaires applicable à partir du 13 décembre 2014.

A partir de cette date, les opérateurs en restauration hors foyer devront mettre à disposition de leurs clients une information écrite sur les allergènes présents dans les denrées alimentaires proposées.