

Menus du 4 au 8 décembre 2023

Maternelles, CP & mercredi



	lundi 4 décembre 2023	mardi 5 décembre 2023	mercredi 6 décembre 2023	jeudi 7 décembre 2023	vendredi 8 décembre 2023
Entrée	Tomates cerise BIO 	Soupe du marché 	Betteraves vinaigrette 	Saucisson à l'ail	Concombres en salade 
Plat principal	Sauté de poulet à la moutarde 	Chili  	Tortellinis 	Tarte 3 fromages	Cordon bleu de volaille
Accompagnement	Gnocchis 	con carne 	ricotta épinards sauce crème 	Courgettes Napolitaine 	Haricots verts persillés 
Fromage / Laitage	Samos 	Milanette  	Yaourt aux fruits mixés 	Liégeois chocolat 	 Emmental BIO  
Dessert	Clémentine	 Fruit de saison BIO	 Palet breton BIO	 Purée pomme abricot BIO	Crumble 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 04 au 08 DÉCEMBRE 2023

CE1 à la 3ème

MENU Végétarien

lundi	mardi	jeudi	vendredi
Assiette de crudités	Potage du chef 	Salade verte	Crêpe aux champignons
Steak haché  	Aiguillettes de colin 	Blanquette de veau  	Croq fromage 
Beignets de choux fleurs	Riz camarguais 	Macaronis 	Carottes à la parisienne
Mini roitelet	Gâteau basque	Yaourt à la pêche 	Mousse au chocolat 
Compote pomme/poire 	Fruits de saison 	Biscuit 	Fruits de saison

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 04 au 08 DÉCEMBRE 2023

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Assiette de crudités					✗							✗		
	Steak haché														
	Beignets de choux fleurs	✗	✗	✗							✗				
	Mini roitelet	✗													
	Compote pomme/poire														
mardi	Soupe de légumes	✗	✗	✗							✗				
	Aiguillettes de colin	✗	✗		✗										
	Riz camarguais														
	Gateau basque	✗	✗	✗											
	Fruits de saison														
jeudi	Salade verte	✗			✗	✗							✗		
	Blanquette de veau	✗	✗	✗							✗		✗		
	Macaronis		✗	✗											
	Yaourt à la pêche	✗													
	Biscuit	✗	✗	✗			✗			✗					
vendredi	Crêpe aux champignons	✗	✗	✗											✗
	Croq fromage	✗	✗	✗											
	Carottes à la parisienne	✗													
	Mousse au chocolat	✗	✗	✗			✗			✗					
	Fruits de saison														



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.