



Menu du 2 au 8 décembre 2024 **Maternelle & CP**





	lundi 2 décembre 2024	mardi 3 décembre 2024	mercredi 4 décembre 2024	jeudi 5 décembre 2024	vendredi 6 décembre 2024			
Entrée	Saucisson à l'ail	Salade Parmentière	Samossas aux légumes					
Plat principal	Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Omelette fraîche	Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes	Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls			
Accompagnement	Semoule	Petits pois au jus	Mousseline de brocolis BIO	Mijoté de flageolets	Riz pilaf			
Fromage / Laitage	Tomme noire	Saint Nectaire AOP	Vache Picon	Yaourt nature sucré BIO	Carré frais BIO			
Dessert	Fruit de saison AB BIO	Purée pomme banane BIO	Madeleine coquille	Fruit de saison	Eclair chocolat			
	Menus éta	ablis sous réserve des d	contraintes d'approvisio	onnement				







lundi mardi vendredi Assiette de crudités Feuilleté au comté Potage du chef Salade verte/rillette de sardines Crispy de poulet 堂 Aiguillettes de colin Blanquette de veau Colombo veggie Céréales gourmandes AB Beignets de choux fleurs Riz basmati **Macaronis** ΑB Mousse au chocolat 🚈 🗚 Yaourt à la vanille Mini roitelet Gâteau basque Biscuit AB Compote pomme/poire AB

Fruits de saison

Les menus sont élaborés par notre diététicienne ainsi que le chef de cuisine en accord avec les recommandations du (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.

Banane



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 02 au 06 DÉCEMBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lup
lundi	Assiette de crudités					> <	1						> <		
	Crispy de poulet	$\overline{}$	> <	> <						$>\!\!<$	> <		>>		
	Beignets de choux fleurs	\sim	>>	>>							>><				
	Mini roitelet	\sim													
	Compote pomme/poire														
ardi	Feuilleté au comté					1						1	T .		
narai	Colombo veggie										\Longrightarrow				
	Riz basmati				1										
	Mousse au chocolat		>>	$\overline{}$			>>			$\overline{}$					
	Banane														
ıdi	Soupe de légumes				1	I	г	<u> </u>				1	1	1	
ui	Aiguillettes de colin	\longrightarrow	\Longrightarrow					-							\vdash
	Céréales gourmandes	$\overline{}$													
	Gateau basque	$\overline{}$	$\overline{}$	$\overline{}$											
	Fruits de saison	$\overline{}$													
	i fullo de Salson	I													
vendredi	Salade verte	$\overline{}$			> <	> <							> <		
	Blanquette de veau		> <	>>							> <		>>		
	Macaronis		$\supset \subset$	$\supset \subset$											
	Yaourt à la pêche	$\overline{}$													
	radart a la pedite														

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.

Allergène présent dans le plat

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.