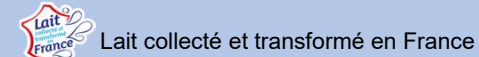
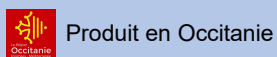


Menu du 16 au 22 décembre 2024

Maternelle & CP



	lundi 16 décembre 2024	mardi 17 décembre 2024	mercredi 18 décembre 2024	jeudi 19 décembre 2024	vendredi 20 décembre 2024
Entrée	Pizza royale 	Crème de foie 	Velouté de tomates et croûtons 	Rillettes de saumon, pain de mie 	Nem aux légumes
Plat principal	Poisson meunière, citron	Jambon blanc supérieur 	Tartiflette végétarienne 	Parmentier de canard confit 	Cervelas campagnard
Accompagnement	Jeunes carottes aux aromates 	Pâtes BIO, fromage 		aux éclats de marrons	Butternut BIO rôtie
Fromage / Laitage	Camembert 	Gouda 	Yaourt nature BIO 	Cantal jeune AOP 	Cantafras
Dessert	Purée de pommes BIO 	Poire au sirop léger	Spéculoos	Sapin de Noël au chocolat	Liégeois à la vanille
Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement					



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



Menu de Noël

Jeudi 19 décembre 2024



Entrée

RILLETES DE SAUMON
ET PAIN DE MIE

Plat

PARMENTIER DE CANARD CONFIT
AUX ÉCLATS DE MARRONS



Fromage

CANTAL JEUNE AOP

Desserts




SAPIN DE NOËL AU CHOCOLAT



MENU DU 16 AU 20 DÉCEMBRE 2024

Du CE1 à la 3ème



lundi	mardi	jeudi repas de Noël	vendredi
Assiette de crudités	Feuilleté à l'emmental	Bagel brioché mousse de canard avec son chutney de figues	Salade composée
Lasagne aux légumes du soleil 	Aiguillette de colin panée 	Mini ballotin de poulet aux marrons & trompettes 	Steak de veau 
Compote de pommes-poires 	Haricots verts 	Conchiglionis forestières	Frites 
Doonuts marbré 	Brie 	Fromage de chèvre « écusson cathare » avec sa compotée 	Île flottante
	Fruits de saison	Triangle croustillant au chocolat	Fruits de saison
		Confiseries- Clémentine	

Bonnes fêtes de fin d'année !

Le pain servi est élaboré à partir de farine issue de l'agriculture biologique 

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.



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 16 au 20 DÉCEMBRE 2024

	PLAT	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo salade					X							X		
	Lasagne du soleil	X	X								X				
	Compote														
	Doonuts marbré	X	X	X			X			X				X	
mardi	Feuilleté à l'emmental														
	Aiguillette de poisson		X		X										
	Haricots verts														
	Brie	X													
	Fruits de saison														
jeudi	Mousse de canard/bagel	X	X	X			X			X				X	
	Mini ballotin de poulet aux marrons	X													
	Conchiglioni forestières	X	X	X									X		
	Écusson cathare	X													
	Triangle croustillant au chocolat	X	X	X			X			X		X		X	
vendredi	Salade composée					X							X		
	Steak hâché de veau														
	Frites														
	Île flottante	X		X											
	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.