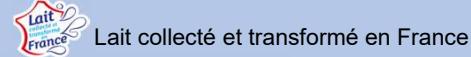


Menu du 8 au 14 décembre 2025

Maternelle & CP



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	EU Saucisson à l'ail	Samossas aux légumes	Salade parmentière	Potage maison et croûtons	Salade verte
Plat principal	EU Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs	Tortilla	EU Roulade de veau farcie sauce aux fines herbes	EU Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls
Accompagnement	Semoule	Courgettes sauce piperade	Mousseline de brocolis BIO AB	Mijoté de flageolets	Riz pilaf
Fromage / Laitage	Lait France Tomme noire	Lait France Saint Nectaire AOP	Lait France Vache picon	Lait France Yaourt nature	Crêpe
Dessert	AB Fruit de saison BIO	AB Purée pomme banane BIO	Madeleine coquille	AB Fruit de saison BIO	AB Confiture BIO du Val de Sournia



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

MENU du CE1 à la 3ème

Lundi 08 au 12 DÉCEMBRE 2025



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.

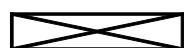
PRODUITS DE SAISON



LISTE DES ALLERGENES MAJEURS

PÉRIODE DU 08 au 12 DÉCEMBRE 2025

	PLAT	Lait	Gluten	Œuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusque	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi	Duo betteraves/Mâches														
	Boulette de bœuf														
	Pâte														
	Yaourt au citron														
	Pomme au four														
mardi	Velouté de pois cassés														
	Cordon fromager														
	Carottes parisiennes														
	Crème caramel														
	Fruits de saison														
jeudi	Endives à l'orange														
	Blanquette de saumon														
	Quinoa aux épices														
	Compote														
	Biscuit														
vendredi	Tarte aux 4 fromages														
	Escalope de dinde														
	Gratin de courgettes														
	Emmental														
	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.