

Menu (semaine du 27 NOVEMBRE au 1^{ER} DECEMBRE 2023)

<p>Lundi 27 NOVEMBRE</p> <p>Crêpe au fromage Nuggets de poulet Haricots verts Fruit</p>	<p>Mardi 28 NOVEMBRE</p> <p>Carottes râpées au thon Paupiette de veau Poêlée méridionale Yaourt</p>	<p>Jeu di 30 NOVEMBRE</p> <p>Salade de pâtes au surimi Couscous de poulet Semoule fruit</p>	<p>Vendredi 1^{ER} DECEMBRE</p> <p>Terrine de légumes sauce cocktail Thon basquaise Riz pilaf Fromage Tarte normande</p>
---	---	---	---

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

VIANDE FRANÇAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



IO LAILLE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 4 AU 8 DECEMBRE 2023)

Lundi 4 DECEMBRE	Mardi 5 DECEMBRE	Jeudi 7 DECEMBRE	Vendredi 8 DECEMBRE
<p>Salami/cornichons</p> <p>Boulettes de bœuf sauce moutarde</p> <p>Pâtes au fromage</p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Salade de tomates/endives/emmental</p> <p>Sauté de volaille provençale</p> <p>Carottes /salsifis</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Salade Alaska</p> <p>Rôti de porc à l'estragon</p> <p>Haricots blancs</p> <p>Riz au lait</p>	<p>Betteraves/œuf</p> <p>Poisson pané</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 11 au 15 DECEMBRE 2023)

Lundi 11 DECEMBRE	Mardi 12 DECEMBRE	Jeudi 14 DECEMBRE <i>MENU VEGETARIEN</i>	Vendredi 15 DECEMBRE
Terrine de campagne Cordon bleu Tortis 3 couleurs Yaourt/biscuit	Oeuf dur/mayonnaise Sauté de veau au piment d'Espelette Carottes persillées fruit	Omelette aux pommes de terre Chou rouge aux noix Salade verte Fromage Flan vanille (lait bio)	Salade de tomates/féta Beignets de calmars Ratatouille Fromage Fruit

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec **Karine LAURENT**, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



MENU (semaine du 18 au 22 DECEMBRE 2023)

Lundi 18 DECEMBRE	Mardi 19 DECEMBRE	Jeudi 21 DECEMBRE	Vendredi 22 DECEMBRE
<p>Mortadelle</p> <p>Raviolis gratinés</p> <p>Salade verte</p> <p>Flanby/biscuit</p>	<p><u>MENU VEGETARIEN</u></p> <p>Salade coleslaw</p> <p>Spaghettis bolognaise de légumes</p> <p>Fromage</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p><u>MENU NOEL</u></p> <p>Pâté en croûte</p> <p>Ballotin de poulet farcis aux marrons</p> <p>pommes rissolées</p> <p>fromage</p> <p>bûche de Noël /surprise</p>	<p>Pizza</p> <p>Filet de poisson à la Normande</p> <p>Haricots beurre/brocolis</p> <p>fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatif à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type: gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, cèleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

VIANDE FRANÇAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MENU (semaine du 8 AU 12 JANVIER 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>8 JANVIER</p>	<h2>Mardi</h2> <p>9 JANVIER</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>11 JANVIER</p> <p>MENU VEGETARIEN</p>	<h2>Vendredi</h2> <p>12 JANVIER</p>
<p>Friand</p> <p>Rissolette de veau</p> <p>Purée au chou fleur</p> <p>Fromage</p> <p>fruit</p>	<p>Salade niçoise</p> <p>Steak haché au poivre</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Yaourt /biscuit</p>	<p>Carottes râpées aux raisins</p> <p>Quiches aux légumes</p> <p>Salade verte</p> <p>Panacotta</p>	<p>Saucisson a l'ail</p> <p>Filet de colin au citron</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Fromage</p> <p>Salade de fruit</p>

Conformément au décret n°2015-447 Relatifs à l'information des consommateurs nos menus proposés peuvent contenir certains allergènes de type : gluten, œufs, crustacés, arachides, soja, poisson, lait (lactose) etc., fruits à coque, moutarde, graine de sésame, céleri, lupin, mollusques, anhydrides sulfureux e220

Menus élaborés en collaboration avec Karine LAURENT, diététicienne- nutritionniste, en adéquation avec les recommandations de l'arrêté du 30 septembre 2011, relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les menus pourront être modifiés en cas de rupture de produits ou de problème de livraison de nos fournisseurs



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

CIRCUIT COURT

VIANDE FRANÇAISE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



LABEL ROUGE



PÊCHE DURABLE



FILÈRE FRANÇAISE



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE