

# Menu (semaine du 25 au 29 NOVEMBRE 2024)

<h2>Lundi</h2> <p>25 NOVEMBRE</p>	<h2>Mardi</h2> <p>26 NOVEMBRE</p>	<h2>Jeudi</h2> <p>28 NOVEMBRE</p>	<h2>vendredi</h2> <p>29 NOVEMBRE</p>
<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>CORDON BLEU</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>MORTADELLE</b></p> <p><b>STEACK HACHE SAUCE MOUTARDE</b></p> <p><b>POELLEE MERIDIONALE</b></p> <p><b>YAOURT</b></p>	<p><b>SALADE CHOUX BLANC/ FENOUIL A LA CREME</b></p> <p><b>COUSCOUS DE POULET</b></p> <p><b>SEMOULE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SOUPE DE LEGUMES</b></p> <p><b>PATES A LA CARBONARA DE POISSON</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>TARTE NORMANDE</b></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  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELLATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



PÊCHE  
DURABLE  
MSC



PÊCHE DURABLE



VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU *(semaine du 02 AU 06 DECEMBRE 2024)*

<p><b><i>lundi</i></b> <b><i>02 DECEMBRE</i></b></p>	<p><b><i>Mardi</i></b> <b><i>03 DECEMBRE</i></b></p>	<p><b><i>Jeudi</i></b> <b><i>05 DECEMBRE</i></b></p>	<p><b><i>Vendredi</i></b> <b><i>06 DECEMBRE</i></b></p>
<p><b>SALAMI/CORNICHONS</b></p> <p><b>BOULETTE DE BŒUF</b> <b>SAUCE MOUTARDE</b></p> <p><b>PUREE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>SALADE TAOMATE/LENTILLES/ TOMME DE SAVOIE</b></p> <p><b>SAUTE DE BŒUF PROVENCAL</b></p> <p><b>CAROTTES/SALSIFIS</b></p> <p><b>ECLAIR</b></p>	<p><b>SALADE ALASKA</b></p> <p><b>ROTI DE PORC A L ESTRAGON</b></p> <p><b>HARICOTS BLANCS</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>BETTERAVES/ŒUF</b></p> <p><b>POISSON PANE</b></p> <p><b>POELLEE DE LEGUMES</b></p> <p><b>RIZ AU LAIT</b></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  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 09 AU 13 DECEMBRE 2024)

<p><b>lundi</b> <b>09 DECEMBRE</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>10 DECEMBRE</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>12 DECEMBRE</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>13 DECEMBRE</b></p>
<p><b>TERRINE DE CAMPAGNE</b></p> <p><b>NUGGETS DE POULET</b></p> <p><b>TORTIS 3 COULEURS</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>ŒUF DUR MAYONNAISE</b></p> <p><b>SAUTE DE VEAU AU PIMENT D ESPELETTE</b></p> <p><b>CAROTTES PERSILLEES</b></p> <p><b>FLAN VANILLE</b></p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p><b>CHOU ROUGE AUX NOIX</b></p> <p><b>OMELETTE AUX PDT</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>BEIGNET AUX POMMES</b></p>	<p><b>SALADE TOMATE/FETA</b></p> <p><b>BEIGNETS DE CALMARS</b></p> <p><b>RATATOUILLE</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></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  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE  
FRANCAISE



APPELATION D ORIGIN E CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 16 AU 20 DECEMBRE 2024) JOYEUX NOEL

<p><b>Lundi</b> <b>16 DECEMBRE</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>17 DECEMBRE</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>19 DECEMBRE</b></p>	<p><b>vendredi</b> <b>20 DECEMBRE</b></p>
<p><b>SALADE DE PATES/SURIMI</b></p> <p><b>PAUPIETTE DE VEAU FERMIERE</b></p> <p><b>PETITS POIS</b></p> <p><b>FLANBY/BISCUIT</b></p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p><b>SALADE COLESLOW</b></p> <p><b>SPAGHETTIS BOLOGNAISE DE LEGUMES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b></p>	<p><b><u>MENU DE NOEL</u></b></p> <p><b>MINI BURGER AU SAUMON FUME CREME DE CIBOULETTE</b></p> <p><b>MINI ROTI DE CHAPON A L ORANGE POMMES RISSOLEES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>PANETONNE / SURPRISE DU CHEF</b></p>	<p><b>PIZZA</b></p> <p><b>FILET DE POISSON ALA NORMANDE</b></p> <p><b>HARICOTS BEURRE/BROCOLIS</b></p> <p><b>FRUIT</b></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  
FRANCAISE



VIANDE BOVINE



APPELATION D ORIGINE CONTROLEE



APPELATION D ORIGINE PROTEGEE



LABEL ROUGE



ÊCHE DURABLE

VOLAILLE FRANCAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

# MENU (semaine du 06 JANVIER AU 10 JANVIER 2025)

<p><b>Lundi</b> <b>06 JANVIER</b></p>	<p><b>Mardi</b> <b>07 JANVIER</b></p>	<p><b>Jeudi</b> <b>09 JANVIER</b></p>	<p><b>Vendredi</b> <b>10 JANVIER</b></p>
<p><b>FRIAND</b></p> <p><b>RISSOLETTE DE VEAU</b></p> <p><b>PUREE AUX CAROTTES</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>FRUIT</b></p>	<p><b>CHOU ROUGE/NOIX/LARDONS</b></p> <p><b>STEACK HACHE AU POIVRE</b></p> <p><b>HARICOTS VERTS PERSILLES</b></p> <p><b>YAOURT/BISCUIT</b></p>	<p><b>MENU VEGETARIEN</b></p> <p><b>CAROTTES RAPEES AUX RAISINS</b></p> <p><b>QUICHES AUX LEGUMES</b></p> <p><b>SALADE VERTE</b></p> <p><b>PANACOTTA</b></p>	<p><b>SOUPE DE LEGUMES AUX CROUTONS</b></p> <p><b>FILET DE COLIN AU CITRON</b></p> <p><b>POMMES VAPEUR</b></p> <p><b>FROMAGE</b></p> <p><b>SALADE DE FRUIT</b></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, 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 CONTROLEE

APPELLATION D ORIGINE PROTEGEE



ÊCHE DURABLE



OLAILLE FRANÇAISE



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE