

MENUS SCOLAIRES DU 3 AU 14 DÉCEMBRE 2018

lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Mâche	Endives à la vinaigrette	Oeuf dur BIO à la mayonnaise	Salade de maïs BIO	Bouillon de légumes aux vermicelles
Dos de colin sauce basquaise (tomates, poivrons)	Tajine de dinde Label Rouge aux pruneaux	Quiche aux poireaux	Saucisse de volaille	Sauté de veau à la dijonnaise (crème, moutarde)
Petits pois aux oignons	Semoule BIO	Salade verte BIO	Haricots coco à la provençale (carottes, tomates)	Riz BIO
Yaourt brassé BIO à la vergeoise	Fromage à tartiner	Petit-suisse	Tomme grise	Port Salut
Fruit de saison	Éclair au chocolat	Fruit de saison BIO	Compote pomme/banane	Fruit de saison BIO
Baguette viennoise BIO	Baguette à la levure BIO	Gaufre liégeoise	Baguette aux céréales BIO	Baguette à la levure BIO
Pâte à tartiner	Miel	Fruit de saison BIO	Confiture	Pâte à tartiner
Jus d'orange	Fruit de saison		Lait	Compote

lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Pamplemousse	Potages de légumes (poireaux, carottes, navets, céleri)	Endives à la vinaigrette	Coleslaw (Carottes BIO , Choux blancs)	Taboulé (avec semoule BIO)
Cuisse de poulet rôti	Boulettes de bœuf	Dos de colin sauce tomate	Nuggets végétariens	Escalope de dinde
Purée de pommes de terre	Blé BIO	Boulgour BIO	Duo de haricots verts et beurre	Épinards BIO à la crème
Brie BIO	Yaourt nature BIO	Petit-suisse	Gouda BIO	Carré de l'est
Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Beignet à la pomme	Flan à la vanille BIO
Baguette BIO aux fruits secs	Baguette viennoise BIO	Biscuit fourré à la fraise	Baguette à la levure BIO	Baguette aux céréales BIO
Confiture	Pâte à tartiner	Fruit de saison BIO	Barre chocolat	Miel
Fruit de saison	Jus de pomme		Lait	Fruit de saison BIO

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.



Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.