

MENU

MOIS DE DECEMBRE 2023

CANTINE

			VENDREDI 1 Salade de concombre 10 Ebly carbonara gruyère 1- 7 Compote
LUNDI 4 Salade de maïs 10 Nuggets de blé 1 - 6 Riz Yaourt 7 & fruit	MARCI 5 Velouté de courgettes 7 Sauté de bœuf Pâtes 1 Fromage 7 & fruit	JEUDI 7 Salade de pâtes au pesto 1-8 Filet de poisson à la moutarde 4- 10 -7 Duo de haricots Fromage 7 & fruit	VENDREDI 8 Salade d'endive emmental 10 -7 Navarin d'agneau aux pommes de terre Compote biscuit 1-8
LUNDI 11 Macédoine de légumes 3 -10 Chili végétarien 1 - 6 Yaourt 7 & fruit	MARDI 12 Salade de betterave 10 Poisson au four 4 Boulgour 1 Fromage 7 & fruit	JEUDI 14 Toast de saumon fumé 1-4 Manchon de canard grillé Gratin dauphinois 7 Petits Gâteaux 1-3-7-8 – Mandarine Papillotes 1-5-7-8 Père Noël en Chocolat 1-5-6-8	VENDREDI 15 Terrine de poisson 2 – 4 Pâtes aux crevettes 1- 2- 7 Yaourt 7 fruit
LUNDI 18 Velouté de carotte 7 Tortellini aux quatre fromages 1- 7 Fruit	MARDI 19 Salade de brocoli 10 Hachi Parmentier de poisson 4 Fromages 7 & fruit	JEUDI 21 Taboulé 1 - 8 Sauté de veau Duo de courgettes Yaourt à boire 7 & fruit	VENDREDI 22 Salade verte 10 Jambon Pomme dauphine Muffin 1 - 8

Nous nous engageons à proposer une alimentation saine pour tous, avec des produits de qualités, de saison, et locaux **LOI EGALIM (BIO, HVE, CE2)**

La viande est d'Origine Française, elle provient de la boucherie Bonfils à Sablet, sauf steaks hachés de veau et l'égrené de bœuf qui sont surgelés

Les fruits et certains légumes proviennent de l'épicerie Chez Mimi & Alain, les autres légumes sont surgelés.

Du pain, du fromage, et des fruits sont à la disposition des enfants.

Suite à la conjoncture actuelle, les menus sont susceptibles de changer.

1-Céréales contenant du gluten 2-Crustacés 3-Cœufs 4-Poissons 5-Arachides 6-Soja 7-Lait 8-Fruits à coques 9-Céleri 10-Moutarde 11-Graines de sésame 12-Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/ 13-Lupin 14-Mollusques

