

Menus du 25 novembre au 20 décembre 2024
**Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,
 fruit à coque, sésame, lupin**

Contact
04 67 43 47 69

Tous les jours le pain est BIO, solidaire et local

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 25 novembre au 29 novembre C4 S1	Salade de blé Cordon bleu de dinde	Macaronade de bœuf BIO Penne Emmental râpé Fruit de saison	Salade de pomme de terre Sauté de poulet chasseur Champignons de Paris à la crème Petits suisses aromatisés BIO Fruit de saison	Salade verte Couscous de légumes merguez Semoule Yaourt nature BIO Compote pomme	Menu végétarien Pizza plat Trio de choux en gratin Liégeois au chocolat Fruit de saison
	Carottes vichy Saint nectaire AOP Fruit de saison BIO			G : Pain/Chanteneige/ Compote pomme fraise	
Semaine 49 Du 2 décembre au 6 décembre C4 S2	Menu végétarien Potage à la courge Riz cantonnais sans viande sans œuf Tomme de vache BIO Fruit de saison	Pizza Paupiette de veau Ratatouille Fruit de saison BIO	Mache et dès de Cantal Steak haché bœuf BIO Frites et ketchup Yaourt vanille	Sauté de veau marengo Boulghour Fromage blanc nature BIO Gaufrettes vanille	Carottes râpées Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental BIO Compote pomme abricot SP VERT : steak haché de bœuf BIO/ pommes vapeur
			G : Pain/Chocolat/Fruit		
Semaine 50 Du 9 décembre au 13 décembre C4 S3	Betteraves Steak haché bœuf BIO Pâtes papillons Ossau iraty AOP Fruit de saison	Salade de riz Poulet rôti LR Poêlée de légumes Yaourt aux fruits mixés Fruit de saison	Bœuf BIO stroganoff Polenta Edam Compote pomme banane	Salade de lentilles Rôti de porc au thym Chour fleur en gratin Camembert Fruit de saison BIO SP : Paupiette de veau au thym	Menu végétarien Salade de pâtes repas Epinards en béchamel Yaourt nature BIO Langues de chat
			G : Gaufrettes vanille/Fruit/ Fromage blanc nature sucré		
Semaine 51 Du 16 décembre au 20 décembre C4 S4	Macédoine vinaigrette Tagliatelles sauce tomate Emmental râpé Fruit de saison BIO	Taboulé Paupiette de veau Haricots verts sautés Fromage blanc nature BIO Sucre (proposé à part)	Blanquette de veau Riz créole de camargue IGP Six de Savoie Fruit de saison	Salade verte BIO Emincé de dinde au curry Carottes et pomme de terre Yaourt aromatisé	Menu végétarien Soupe de légumes Pizza Coquillettes Fruit de saison BIO
			G : Petits beurre/Lait/ Compote pomme coing		

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - LR : Label Rouge - AOC/AOP : Appellation d'Origine Contrôlée/Protégée - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique - MSC : Label pêche durable - IGP : Indication géographique protégée



produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles