

AU MENU DE CETTE SEMAINE DU 8 AU 13 DECEMBRE 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	 		 	 	 
	Soupe de légumes 2	Salade verte 11 14	avocat sauce mayonnaise 6 tp 11	chou rouge aux pommes 11 14	vermicelles à la tomate 4
Plat		  	 	 	
	Saucisse de porc Lentilles	Brandade de 6 9 poisson	céréales demi complète tp 8 sauce tomate	couscous à l agneau Semoule 4 TP 11 13	œufs brouillés à la crème 8 6 haricots plats persillade
Produit laitier					 
	Fromage 6	xxx	xxx		fromage blanc à la vanille 6
Dessert					
	Fruit de saison	compote et madeleine 6 4, 8, TP 1 5	crème pâtissière aux brisures de biscuits 8 6 4 TP 5 12 13	Pâtisserie 4 6 8 TP 5 13	Fruit de saison

Les menus présentés sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté : livraisons, ruptures de stocks, etc...
Nos menus sont conçus en collaboration avec une diététicienne diplômée d'Etat.

Légende des labels et mentions

 Agriculture biologique

 Label rouge

 Pêche durable

 Viande d'origine France

 Produits frais

 Fait maison

 Appellation d'Origine Contrôlée

 Appellation d'Origine

 Certification Environnementale Niveau 2

 Aide UE à destination des écoles

Légende des allergènes

1. Arachide, 2. Céleri, 3. Crustacés, 4. Céréales contenant du Gluten, 5. Fruits à coque, 6. Lait, 7. Lupin, 8. OEuf, 9. Poisson, 10. Mollusques, 11. Moutarde, 12. Sésame, 13. Soja, 14. Sulfites.

