

















































































## Menu mensuel du 28 novembre au 16 décembre 2022



Ce menu est susceptible d'être modifié en fonction de la disponibilité des produits. Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (INCO), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir les 14 allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque. Le goûter est servi à tous les enfants en centre de loisirs, et aux enfants de maternelle les autres jours.

Viande de bœuf, veau, volaille, porc : Origine France  
Viande d'agneau : Origine UE

-  Agriculture BIO
-  Label Rouge
-  Bleu Blanc Cœur
-  Approvisionnement local
-  Menu végétarien
-  Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles
-  Certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable
-  Appellation d'origine protégée

<p><b>lundi 28 novembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO </li> <li> Dos de colin sauce safranée </li> <li> Tortis BIO </li> <li> Emmental BIO </li> <li> Banane BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, fruits au sirop</p>	<p><b>lundi 5 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO </li> <li> Salade de chou rouge frais BIO </li> <li> Colombo de porc </li> <li>Riz</li> <li>Mousse au chocolat</li> </ul> <p>Goûter : brioche, jus d'orange</p>	<p><b>lundi 12 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO </li> <li> Farfalles BIO </li> <li> Bolognaise végétale</li> <li>Brie</li> <li> Kiwi BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, compote</p>
<p><b>mardi 29 novembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO céréales </li> <li>Céleri rémoulade</li> <li> Poulet rôti </li> <li>Ratatouille</li> <li> Fromage blanc BIO </li> </ul> <p>Goûter : madeleine, jus d'orange</p>	<p><b>mardi 6 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO céréales </li> <li> Soupe d'épinards au boursin</li> <li> Gnocchi gratinée à la tomate</li> <li>Salade verte</li> <li> Clémentines BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, kiwi</p>	<p><b>mardi 13 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Baguette BIO céréales </li> <li> Rillettes (s/p : pâté de volaille)</li> <li> Filet de cabillaud sauce provençale </li> <li>Boulgour</li> <li> Yaourt nature BIO </li> </ul> <p>Goûter : moelleux au citron, kiwi, lait</p>
<p><b>mercredi 30 novembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette</li> <li> Carottes râpées</li> <li> Steak haché au jus </li> <li>Brocolis</li> <li>Riz au lait</li> </ul> <p>Goûter : baguette et chocolat, banane</p>	<p><b>mercredi 7 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette</li> <li>Champignons à la crème</li> <li> Dos de cabillaud sauce aurore</li> <li> Purée de pomme de terre </li> <li> Yaourt à la vanille</li> </ul> <p>Goûter : barre bretonne, pomme</p>	<p><b>mercredi 14 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette</li> <li> Quiche poireaux et flocons d'avoines</li> <li>Salade verte</li> <li>Fromage blanc aux fruits</li> <li>Compote</li> </ul> <p>Goûter : baguette et chocolat, pomme</p>
<p><b>jeudi 1 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette</li> <li> Omelette BIO oignons pomme de terre </li> <li>Salade verte</li> <li> Camembert BIO </li> <li> Orange BIO </li> </ul> <p>Goûter : moelleux au chocolat, lait, pomme</p>	<p><b>jeudi 8 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette BIO </li> <li> Carottes râpées</li> <li> Gratin de chou-fleurs BIO aux œufs durs </li> <li> Fromage blanc BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, compote</p>	<p style="text-align: center; background-color: red; color: white; padding: 5px;">Menu de Noël</p>
<p><b>vendredi 2 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette BIO </li> <li> Potage st Germain BIO </li> <li> Émincé de bœuf marengo </li> <li>Carottes BIO </li> <li>Yaourt nature</li> <li> Kiwi BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, lait</p>	<p><b>vendredi 9 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette BIO </li> <li>Gigot d'agneau au jus</li> <li>Petis pois</li> <li> Comté </li> <li> Poire BIO </li> </ul> <p>Goûter : baguette et chocolat, jus de pommes</p>	<p><b>vendredi 16 décembre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Baguette BIO </li> <li> Céleri rapé aux pommes</li> <li> Sauté de bœuf aux olives </li> <li>Haricots verts BIO </li> <li>Gâteau de semoule</li> </ul> <p>Goûter : baguette et confiture, pomme</p>

Les plats confectionnés "maison" sont signalés par ce logo 