
















































































# MENUS DU RESTAURANT SCOLAIRE

## DECEMBRE 2024



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5 	Vendredi 6
Betterave 10-11  Pâtes Bolognaises 1   Vache qui rit 7  Fruit	Nem  Escalope de volaille  Gratin de chou fleurs 7   Emmental 7  Éclair 1-3-7   	Salade endive et noix 10-12-8    Parmentier végété 1-3   Pont l'évêque 7  Mousse chocolat bio 7 	Cèleri rémoulade 3-7-9-10     Filet de julienne 9   Fondue de poireaux  Edam 7  Fruit
Lundi 9 	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Crudités 10-12   Pizza Végé 1-7   Salade 10-12   Yaourt 7  Fruit	Macédoine 3-10-12    Émincé de porc  Riz 7  Morbier 7  Tarte Chocolat 1-3-7-8    	Concombre  Bœuf bourguignon  Carottes & pommes de terre 1-7   Brie 7  Flamby BIO 7 	Duo de crudités 10-12   Blanquette de poisson 7   Boulgour 1  Fromage blanc Framboise 7  Fruit
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19 REPAS DE NOËL	Vendredi 20
Nems poulet 1-3-8-9     Galopin de veau  Macaroni 1  Yaourt 7  Fruit	Betterave  Boudin Blanc  Haricot beurre    Kiri 7  Crème dessert 7 	Toast chèvre miel  Rôti de veau forestière  Frites de patate douce Fromage Buche pâtissière	Salade dorée 10-12   Filet meunière  Riz 1  Camembert 7  Fruits

Bonnes vacances de Noël

**Légende des produits allergènes :**

1 : Gluten – 2 : Crustacés – 3 : œufs – 4 : poissons – 5 : arachides – 6 : soja – 7 : lait – 8 : fruit à la coque – 9 : céleri – 10 : moutarde – 11 : sésame – 12 : sulfite – 13 : lupin – 14 : mollusques

 : fait maison  : épicerie  : surgelé  : frais  : Végétarien

Les menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent être modifiés si cela s'avère nécessaire.

Les produits sont issus de l'agriculture française ou locale.

Produits labellisés loi ÉGAlim 2 (viandes et certains fruits et légumes)