



Restauration scolaire



16 décembre au 10 janvier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 16/12 au 20/12	<p>Carotte râpée, vinaigrette</p> <p>Blésotto champignon (Blé, champignon, échalote, crème, emmental, ciboulette, thym)</p> <p>Fromage blanc BIO</p> <p>Compote BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter <i>Madeleine / Fruit de saison</i></p>	<p>Salade de perle marine</p> <p>Pavé de saumon, sc. Oseille</p> <p>Mini gratin dauphinois</p> <p>Puzzle vanille et chocolat</p> <p>Chocolat de Noël</p> <p>REPAS DE NOËL</p> <p><i>Fromage blanc nature BIO * / Fruit de saison BIO * / Palet Breton *</i></p>	<p>Sauté de dinde au thym et citron</p> <p>Poêlée paysanne (pdt, haricot vert, carotte, champignon)</p> <p>Petit soignon</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Barre de céréales / Fruit de saison</p>	<p>Chou blanc, vinaigrette</p> <p>Tajine de légumes aux abricots secs</p> <p>Semoule</p> <p>Petit Croc'lait BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Quatre-quart / Compote à boire</i></p>	<p>Salade, vinaigrette</p> <p>Joue de bœuf, jus court</p> <p>Quinoa Arlequin</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 23/12 au 27/12	<p>Potage bolet (mater)</p> <p>Betterave, vinaigrette (elem)</p> <p>Filet de Merlu</p> <p>Frite, ketchup</p> <p>Yaourt brassé BIO à la framboise</p> <p>Goûter <i>Cake fruit / Compote à boire</i></p>	<p>Endive, agrume</p> <p>Colombo végétarien</p> <p>Blé</p> <p>Petit suisse BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Pain au lait / Fruit de saison</i></p>	<p>NOËL (FÉRIÉ)</p>	<p>Potage bolet (elem)</p> <p>Betterave, vinaigrette (mater)</p> <p>Penne aux légumes</p> <p>Ortolan BIO</p> <p>Tarte au chocolat</p> <p>Prince chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Friand de fromage</p> <p>Rosbeef froid, sauce ketchup</p> <p>Gratin de courgette</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Yaourt nature BIO * / Fruit de saison BIO *</p>
Semaine du 30/12 au 03/01	<p>Salade, dès emmental</p> <p>Riz cantonais végétarien (riz basmati, petit pois, œuf, oignon)</p> <p>Masdam BIO</p> <p>Fondant vanille BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Goûter <i>Moelleux nature / Lait nature</i></p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>Duo haricot vert/beurre</p> <p>Yaourt nature BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>Sablé de Retz (2/pers) / Fruit de saison</p>	<p>JOUR DE L'AN (FÉRIÉ)</p>	<p>Tempura légume</p> <p>Axoa de veau</p> <p>Purée de céleri, pomme de terre</p> <p>Yaourt BIO brassé à la rose</p> <p>Masdam BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>	<p>Cœur de palmier, vinaigrette</p> <p>Pizza Margherita</p> <p>Salade verte</p> <p>Dessert de fruit pomme BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Cookie / Fruit de saison</i></p>
Semaine du 06/01 au 10/01	<p>Pomme de terre, herbe fraîche</p> <p>Dos de colin d'Alaska, sauce hollandaise</p> <p>Duo de carotte, panais</p> <p>Galette des rois frangipane</p> <p>ÉPIPHANIE</p> <p>Goûter <i>Lait nature BIO * / Fruit de saison BIO / *</i></p>	<p>Potage potiron (mater)</p> <p>Carotte, pomme et orange (elem)</p> <p>Gratin de macaroni à la fermière</p> <p>Salade verte</p> <p>Kiri malin BIO</p> <p>Fruit de saison BIO</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Gaufre liégeoise / Fruit de saison</i></p>	<p>Steak haché, sauce poivre</p> <p>Purée de pomme de terre</p> <p>Yaourt à la grecque BIO</p> <p>Salade de fruit fraîche (mangue, kiwi)</p> <p>Crêpe chocolat / Fruit de saison</p>	<p>Potage potiron (elem)</p> <p>Carotte, pomme et orange (mater)</p> <p>Moussaka végétarienne (aubergine, tomate, oignon, ail, emmental, coulis de tomate, huile)</p> <p>Mimolette BIO</p> <p>Crème dessert chocolat</p> <p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p><i>Muffin / Yaourt BIO à boire fraise</i></p>	<p>Coleslaw</p> <p>Poulet Yassa</p> <p>Riz basmati</p> <p>Yaourt mixé pêche BIO</p> <p>Mimolette BIO, pain * / Fruit de saison BIO *</p>

La restauration scolaire est assurée en totalité (fabrication et service) par du personnel municipal. La municipalité a fait le choix du service public pour garantir la qualité, le goût et l'équilibre nutritionnel. NB : ces menus peuvent être modifiés au dernier moment en cas de problème d'approvisionnement. La viande de porc est systématiquement remplacée par un équivalent sans porc sur demande préalable.

* « Aide UE à destination des écoles »

Les allergènes :

Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, Règlement n°1169/2011 (UE) relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires.

La liste des allergènes : Gluten, poisson, crustacé, oeuf, arachide, moutarde, mollusque, soja, sulfite, sésame, céleri, lupin, lait, fruit à coque.

