

# menu du restaurant scolaire semaine du 2 au 6 décembre 2024

lundi 

Pâté de campagne  /  
salade  

Poulet forestière (France)  
Haricots beurre

Liégeois vanille

2-12

mardi 

Salade coleslaw

Rôti de veau (France)  
Pommes de terre

Compote de pomme  


3-6

jeudi 

Tarte tomates et thon

Mini cassoulet (France)  
aux haricots Tarbais 

Petit suisse

1-2-4-12

vendredi 

Potage aux lentilles  
 

Gratin de crozets  aux  
légumes et reblochon 

Quartiers de poire

1-2-12

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-fruits à coques 6-moutarde 7-crustacés  
8-mollusques 9-arachide 10-lupin 11-sésame 12-céleri 13-soja

- Pour les produits issus de l'agriculture Biologique, le pictogramme  est apposé à côté du produit
- Pour les produits issus de l'agriculture ou transformation locale, le pictogramme  est mentionné à côté du produit
- Pour les produits Label rouge, le pictogramme  figure à côté du produit
- Pour les viandes d'origine française, le pictogramme correspondant est 
- Pour les poissons issus de la pêche durable (MSC), le sigle est 
- Le pictogramme  signifie AOP, Appellation d'Origine Protégée

Pour les viandes de bœuf et de veau, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont lieu dans le même pays, la mention est « origine : nom du pays ».



Les repas sont fabriqués sur place le jour de la consommation.

Le menu peut être modifié en fonction des livraisons.