

# menu du restaurant scolaire semaine du 16 au 20 décembre 2024

lundi 

Taboulé

Escalope de poulet poêlée  
(France)

Epinard à la crème

Flan

mardi 

Toast de rillettes de thon

Aiguillettes de canard  
Crème aux échalotes  
Purée de patate douce

Pâtisserie

jeudi 

Salade mexicaine

Omelette  
Jardinière légumes

Mousse chocolat

vendredi 

Endives /Beaufort 

Saucisse rôtie   
Lentilles **AB** 

Fruit **AB**

1-2

1-2-3-4

1-2-3

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 **AB** 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.