

menu du restaurant scolaire semaine du 9 au 13 décembre 2024

lundi 

Assortiment de crudités

Beignet de poisson 

Risotto courgettes
champignons

Yaourt vanille 

mardi 

Asperges mayonnaise

Rôti de bœuf (France)

Gratin dauphinois

Glace

jeudi 



Salade de pâtes

Tarte de légumineuses

Haricots verts

Fruit

vendredi 

Velouté de
potimarron  

châtaignes

Nuggets de poulet
(France)

Petits pois mijotés

Fromage 







1-2-3-4

2-3

1-2-3

1-2-12

Liste des allergènes : 1 – Gluten 2-lait 3-œufs 4-poisson 5-ruits 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.