

MENU DU MOIS DE DECEMBRE

LUNDI 1er DECEMBRE	MARDI 2 DECEMBRE	JEUDI 4 DECEMBRE Menu végétarien	VENDREDI 5 DECEMBRE
Soupe de légumes Fileté de colin au cheddar LPGSOCCSCML Riz Gruyère IGP L  Fruit	Salade verte M Chili con carne Saint nectaire AOP L  Compote	Pizza SSLOGC Omelette aux fines herbes OL Haricots verts Comté AOP L  Fruit	Soupe de légumes Poulet rôti Patates douces rissolées R  Fromage de chèvre BIO L  Fruit
LUNDI 8 DECEMBRE	MARDI 9 DECEMBRE	JEUDI 11 DECEMBRE	VENDREDI 12 DECEMBRE Menu végétarien
Salade de concombres M Rougail saucisse (de porc) Semoule G Petit croc lait BIO L  Compote	Aïoli complet PMCLGO Mousse au chocolat L Fruit	Salade, tomates, oignons frits M Paëlla au porc PMC  Gouda BIO L  Salade de fruits	Salade de lentilles M Pâtes aux courgettes G Flan L
LUNDI 15 DECEMBRE	MARDI 16 DECEMBRE	JEUDI 18 DECEMBRE	VENDREDI 19 DECEMBRE
Carottes râpées M Navarin d'agneau Flageolets Fromage blancs BIO L  (sucre servi à part)	Salade de brocolis M Lasagnes LG  Tomme catalane AOP L  Mandarine	MENU DE NOËL ELABORÉ PAR LES GAGNANTS DES CARTONS VERTS Voir le menu de Noël ci joint	Betteraves persillées Brandade de poissons Fromage Fruit

Les légumes proposés aux enfants sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du potager municipal



Vous trouverez ci-dessous la liste des 14 allergènes référencés par la directive européenne INCO avec leurs codes couleurs.

- Œufs O	- Poissons P	- Fruits à coque C
- Lait L	- Graines de sésame S	- Céréales contenant du gluten G
- Crustacés C	- Soja S	- Céleri C
- Mollusques M	- Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg) A	- Moutarde M
- Lupin L	- arachide A	



LEGUMES DE NOTRE POTAGER

Les logos ci-dessous, présents sur les menus, indiquent l'aide de l'UE à destination des écoles



AOC
Appellation
D'origine
Controlée



AOP
Appellation
D'origine
Protégée



IGP
Indication
Géographique
Protégée



STG
Spécialité
Traditionnelle
Garantie



Agriculture
Biologique



Label
Rouge