



















SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024	MENU	ENTREE	PLAT LEGUMES	LAITAGE	DESSERT
LUNDI 02 DECEMBRE 2024	Betteraves rouges Veau Marengo Pomme de terre rissolées Coulommiers Kiwi				
MARDI 03 DECEMBRE 2024	Lentille vinaigrette Cuisse de poulet Carottes à la crème Yaourt fermier sucré Pomme				
MERCREDI 04 DECEMBRE 2024	Feuille de chênes rouges Croziflettes Flan Compote				
JEUDI 05 DECEMBRE 2024	Céleri rémoulade Bœuf au curry Flageolets Beaufort Dés de fruits au sirop				
 VENDREDI 06 DECEMBRE 2024	Endives en salade Poisson meunière Purée brocolis Suisse fruits Cake aux poires				

Susceptible de modifications

** Viande bovine française*

Allergènes : 1- Céréales contenant du gluten 2- Crustacés 3- Œufs 4- Poissons 5- Soja 6- Lait 7- Fruits à coques 8- Céleri 9- Moutarde 10-Graines de sésame 11- Anhydride sulfureux 12- Sulfites 13- Lupin 14- Mollusques

Respect de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas servis en restaurants scolaires, conformément aux décrets