

	LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	MERCREDI 06 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Entrée	Taboulé	Tarte aux poireaux	Salade verte	Haricots verts en salade	Endive en salade
Plat principal	Œufs durs	Poisson meunière	Saucisse	Sauté de dinde au curry	Rôti de veau au jus
Accompagnement	Poêlée quatre saisons	Boulette de haricots	Roulé végétal	Egréné végétal sauce curry	Pané moelleux à la toscane
Produit laitier	Yaourt	Purée de potiron	Flageolets au jus	Pommes de terre vapeur	Carottes sautées
Dessert	Fruit	Fromage	Fromage	Fromage	Emmental
	LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	MERCREDI 13 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
Entrée	Salade de betteraves vinaigrette	Pâté croûte	Salade de pomme de terre	Chou rouge en salade	Salade verte
Plat principal	Couscous végétarien (avec pois chiches +++)	Œuf dur mayonnaise	Bœuf bourguignon	Gratin de colin	Rôti de porc aux champignons
Accompagnement	Semoule	Haut de cuisse de poulet aux herbes	Nuggets de blé	Croq'veggie au fromage	Nem aux légumes
Produit laitier	Fromage	Blettes à la crème	Navets et carottes persillés	Pâtes	Potée de haricots blancs aux champignons
Dessert	Fruit	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Riz pilaf
	LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	MERCREDI 20 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE REPAS FESTIF
Entrée	Pamplemousse rose	Coleslaw	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Mâche aux croûtons
Plat principal	Pilons de poulet au jus	Omelette	Rôti de bœuf au jus	Samoussa à la viande	Quenelles (Saint Jean) sauce champignons
Accompagnement	Galette de haricots et flageolets	Falafels	Samoussa aux légumes	Samoussa aux légumes	Pommes duchesse
Produit laitier	Pommes de terre vapeur	Cubes de potiron	Epinars	Pommes de terre vapeur	Pommes duchesse
Dessert	Fromage	Crème anglaise	Fromage	Fromage	Faisselle
	Coupelle d'ananas au sirop	Brownie	Fruit	Compote de fruits	Entremets "Pointe Fruits rouges"
	+ Surprise chocolatée	+ Surprise chocolatée	+ Surprise chocolatée	+ Surprise chocolatée	+ Surprise chocolatée

Les menus sont établis sous réserve d'approvisionnement - Les légumes frais sont préparés à la légumerie, le pain est issu de l'agriculture biologique.

Menu végétarien	Viande de porc française	Appellation d'Origine Contrôlée
Produits issus de l'agriculture biologique	Viande bovine française	Viande origine UE
Productions locales (Auvergne-Rhône-Alpes)	Volaille d'origine française	Viande de porc
IMSC Pêche raisonnée	Appellation d'Origine Protégée	Haute valeur environnementale

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (règlement dit INCO) les plats sont susceptibles de contenir les allergènes énumérés ci-dessous : arachides, crustacés, fruits à coque, gluten, lait, mollusques, oeufs, poisson, soja, sésame, lupin, céleri, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites. Tout enfant souffrant d'allergie doit être déclaré au médecin scolaire afin de mettre en place un P.A.I (Projet d'Accueil Individualisé).

