

# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 1 décembre  
AU 5 décembre

\*\_\*\_\*

\*\_\*\_\*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à	coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Oeuf dur mayonnaise Coquillettes Champignons poêlés et en sauce Yaourt nature sucré Kiwi	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										<input type="checkbox"/>		
MARDI	Haricots verts en salade tartiflette salade verte 0 compote	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>								<input type="checkbox"/>		
MERCREDI	Crêpe fromage Emincé de dinde à la tomate Carottes caramélisées yaourt Banane / chocolat MADELEINE AUX OEUFS	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>												
JEUDI	Betteraves vinaigrette daube de bœuf riz comté gâteau aux pommes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
VENDREDI	Chou-fleur croquant aux épices et sa sauce Gratin des océans Perle 0 Clémentines	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>							<input type="checkbox"/>				

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,  
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,  
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Jacques PLEIN



# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU  
AU

8  
12

\*\_\*\_\*  
décembre  
décembre  
\*\_\*\_\*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coque	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Carottes râpées Lasagnes poireaux et chèvre Petit-suisse Pomme	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI	Tarte à l'oignon curry de poulet gratin de choux fleur Panna cotta couli de fruit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	Toast chèvre et salade Blanquette de veau Salsifis en persillade 0 Liégeois MUESLI ET FRUIT	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
JEUDI	sardine à l'huile citronné rôti de porc haricots blancs à la tomate 0 Gâteau au fromage blanc	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	Avocat thon mayonnaise Poisson meunière Farfalles Saint moret Poire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,  
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,  
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne



Le Maire,

Jacques PLEINEVER



# CANTINE SCOLAIRE

SEMAINE DU 15 décembre  
AU 19 décembre

\*\_\*\_\*

\*\_\*\_\*

		produit local	fait maison	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
LUNDI	Potage de courge Omelette aux pomme de terre Salade verte Fromage blanc et crème de marron Orange	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARDI	Pamplermousse sucré Sauté de dinde Haricots verts Yaourt au lait de chèvre Kiwi jaune	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MERCREDI	blinis de saumon chantilly jambonnette de dinde confite madeleine de pomme de terre okies de Noël au chocolat blanc et cannelle clémentines FROMAGE BLANC COULIS	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TR	TR	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	TR	<input type="checkbox"/>
JEUDI	apéritif des enfants piquette de dinde aux girolles sauce forestière Pommes noisette macarons de NOËL clémentines	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VENDREDI	Tartine de houmous Filet de lieu noir Choux de Bruxelles en persillade Yaourt nature sucré Pommes au four	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Qualité des viandes servies : Bœuf de race limousine, né, élevé et abattu en France,  
veau de moins de 6 mois et demi, né, élevé et abattu en France,  
porc qualité label, poulet qualité label.

Ces informations ne sont pas contractuelles.

Les menus peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement.

☐ allergènes majeurs.

☐ produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes).

☐ plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts).

Le pain servi aux repas contient du gluten.

Validé par Mme GRANET Diététicienne

Le Maire,

Jacques PLEINEVE

