



## MENU DE LA CANTINE



**IMPORTANT:** Tout nos menus sont susceptibles de contenir des allergènes. (Gluten, arachides, oeufs, mollusques, poissons, crustacés, soja, lait, fruits à coques, Céleri, lupin, graines de sésame, moutarde, anhydride sulfureux et sulfites).

### LUNDI 01 DECEMBRE AU VENDREDI 05 DECEMBRE 2025

**Donner le ticket du repas Noël pour le jeudi 5 décembre .Indiquer au dos le nom prénom la classe de l'enfant,puis le remettre à l'enseignant.Merci de votre compréhension.**

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de lentilles corail/croûtons	Salade verte	Salade d'endives composée (maïs,œuf	Salade de pommes de terre
Omelette	Quenelles au brochet sauce hollandaise	Tomates confites) vinaigrette miel	Rôti de dinde VF
Haricots verts	Riz	Paupiette de veau à la béarnaise UE	Gratin de choux-fleur aux lardons
Fromage	Fromage	Petit épeautre	fruit
Fruit	Gratin de pommes au four	Laitage	



### LUNDI 8 DECEMBRE AU VENDREDI 12 DECEMBRE 2025



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de riz aux petits légumes	Céleri/Maïs à la remoulade	Carottes râpées aux raisins secs	Salade verte
Filet de poisson meunière	Pilon de poulet rôti VF	Lasagnes à la courge et lentilles corail	Blanquette de veau VF
Purée de pommes de terre	Gratin de pommes de terre & brocolis	Petit suisse	Pommes de terre sautées
Compote	Fromage	Fruit	Laitage
	Fruit		



**Un changement dans les menus peut survenir suite à des problèmes d'approvisionnement. Merci de votre compréhension.**

#### LEGENDE

Protéine Animale		Red			
Produits laitiers		Blue			
Légumes, fruits cuits			Black		
Légumes, fruits crus				Green	
Produits céréaliers					Yellow
Menu Végétarien					
Viande Française VF					
Viande Union européenne UE					



**Nos repas sont confectionnés sur place suivant des recettes maison. La plupart de nos produits sont issus de nos producteurs locaux et portent les appellations suivantes :**



=Pêche durable.



= Frais de saison.



= agriculture biologique



=Origine et Fabrication FRANÇAISE.

