





SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	MENU SAVOYARD	
Velouté de poireaux bio Sauté de veau marengo Boullgour aux petits légumes bio 1 Fruit bio*	Salade de riz aux petits légumes Gratin *de choux fleurs, brocolis et patates douces bio Fromage* 7 Compote de pomme	Salade composée Croziflette* 1 7  Salade verte bio Gâteau de Savoie* 7 3 1 	Potage de légumes bio Poisson sauce oseille 4 Tagliatelle 1 Crème dessert vanille* 3 7

SEMAINE DU 09 AU 13 DECEMBRE 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI 	VENDREDI
	MENU VEGETARIEN	REPAS d'anniversaire	
Salade de coleslaw bio Pâtes bio bolognaises* 1 7 Compote pomme/banane	Velouté courge bio et marron Tarte aux fromages* 1 Salade verte bio 7 3 Fruit bio*	Soupe tomate vermicelle 1 Pizza 1 8 3 5 Salade verte bio Fromage* 7 Gâteau d'anniversaire 1 7 3	Salade de pomme de terre Poisson pané sauce 4 tartare 1 3 5 8 Petits légumes bio à la Française Yaourt nature 7

Allergènes

1 Gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait
8 Fruits à coques	9 Céleri	10 Moutarde	11 Sésame	12 Sulfites	13 Lupins	14 Mollusques



Sur cette période, 58.06 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



Sur cette période, 42.50 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.



*Aide UE à destination des écoles

