

MENUS SCOLAIRES AVEC VIANDE DÉCEMBRE 2024



SEMAINE DU
9 AU 13/12

SEMAINE DU
16 AU 22/12

	SEMAINE DU 9 AU 13/12	SEMAINE DU 16 AU 22/12				
Lundi	<p>Chou chinois BIO Filet de dinde BBC Mélange de Légumes BIO Fromage BIO 1 7 9 10 12</p>	<p>Betteraves BIO Omelette BIO Epinards BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>				
Mardi	<p>Lentilles en salade BIO L Gnocchi BIO Haricots verts BIO Fruit BIO L 1 9 10 12</p>	<p>Mousse de canard Poisson sauce safranée Croquettes Sapin de Noël Mandarine Jus de Fruit 1 2 3 4 7 9 13</p>				
Mercredi	<p>Sardinade Steak haché de veau Gratin de Butternut BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12</p>	<p>Tarte fine aux noix de Saint Jacques Fondant de poulet farci sauce crémeuse Trio de riz Délice de fruits rouges Mandarine Jus de fruit</p>				
Jeudi	<p>Salade Mais BIO Saucisse de volaille BBC Pâtes BIO Fromage BIO 1 7 10 12</p>	<p>Macédoine Spaghettis à la Bolognaise BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7 9 10 12</p>				
Vendredi	<p>Velouté de choux fleurs BIO Filet de poisson Carottes persillées BIO Yaourt BIO 1 4 7</p>	<p>Chou chinois BIO Filet de poisson Blé BIO Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12</p>				

MENUS SCOLAIRES SANS VIANDE DÉCEMBRE 2024



SEMAINE DU
9 AU 13/12

SEMAINE DU
16 AU 22/12

Lundi	<p>Chou chinois BIO Galette fromagère BIO Mélange de Légumes BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>	<p>Betteraves BIO Omelette BIO Epinards BIO Fromage BIO 1 3 7 10 12</p>			
Mardi	<p>Lentilles en salade BIO L Gnocchi BIO Haricots verts BIO Fromage Bio Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12</p>	<p>Terrine au tourteau et homard Poisson sauce safranée Croquettes Sapin de Noël Mandarine</p>			
Mercredi	<p>Sardinade Omelette BBC Gratin de Butternut BIO Yaourt BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7 10 12</p>	<p>Tarte fine aux noix de Saint Jacques Filet de Saumon sauce crémeuse - Trio de riz Délice de fruits rouges Mandarine - Jus de fruits - 1 2 3 4 7 9 13</p>			
Jeudi	<p>Salade de maïs BIO Saucisses végétales Pâtes BIO Fromage BIO 1 7 10 12</p>	<p>Macédoine Spaghettis à la Bolognaise végétale BIO Fruit BIO ou L 1 3 4 7 9 10 12</p>			
Vendredi	<p>Velouté de choux fleurs BIO Filet de poisson Carottes persillées BIO Yaourt BIO 1 4 7</p>	<p>Chou chinois BIO Filet de poisson Blé BIO Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12</p>			

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGAlim ,(Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
- En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du 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 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.