MENUS CANTINES SCOLAIRES

Toutes les viandes sont d'origines Françaises sauf exception noté dans les menus

	Du 11 au 15 Décembre 2023	Du 18 au 22 Décembre 2023
Lundi	**Céleri Rémoulade** **Colombo de Poulet** **Farfalles** **Yaourt aromatisé** **Pomme**	**Salade Coleslaw** **Omelette à l'Emmental** **Pommes Sautées** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Mardi	**Œuf en Meurette** **Navarin d'Agneau aux Olives** **Pommes Rissolées** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Salade Verte** **Tartiflette** **Yaourt Nature Sucré** **Pomme au Four**
Jeudi	**Crudités** **Feuilleté au Fromage** **Petit Pois** **Fromage AOP** **Crème Dessert Vanille Locale**	**Soupe de légumes** **Veau Marengo** **Pennes** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**
Vendredi	**Riz Niçois** **Filet de Truite Rosé** **Carottes Vichy** **Fromage AOP** **Fruit de Saison**	**Saumon Fumé** **Limande à la Bisque de Homard** **Riz Safrané - Fagot d'Haricots** **Fromage AOP** **Bûche de Noël**

Allergène	*Loi Egalim*
Gluten	Végétarien
Crustacés	Viande bovine Française
Œuf	Agricultures Biologiques
Poisson	Label Rouge
Arachide	Poisson issu d'une pêche
Soja	Filière Bleu Blanc Cœur
Lait	Produit Labélisé AOP – AOC ou IGP
Fruit à Coques	Fait Maison
Céleri	Pain de BOËN SUR LIGNON
Moutarde	Estampille Agrément
Sésame	
Sulfite	
Lupin	
Mollusque	

Des variantes aux menus pourraient survenir suivant les cours des denrées alimentaires et des effectifs.

Consommé le jour même