

MENUS DU LUNDI 6 DECEMBRE AU VENDREDI 10 DECEMBRE



Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

LUNDI 6/12	MARDI 7/12	MERCREDI 8/12	JEUDI 9/12	VENDREDI 10/12
---------------	---------------	------------------	---------------	-------------------

			Menu Dauphinois			Menu alternatif
	ENTREE 		Salade de carottes râpées aux noix			Salade verte aux graines
	PLAT PRINCIPAL 	Bœuf bourguignon	Saucisson à cuire		Colin d'Alaska aux corn flakes	Couscous végétarien
	ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de macaronis	Pomme de terre vapeur		Épinards à la crème	
	DESSERT	Fromage Crème dessert	Brownie aux noix		Fromage Fruit	Compote
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Filet de merlu sauce oseille	Paupiette de saumon		Œuf dur mayonnaise Colin d'Alaska aux corn flakes	Couscous végétarien

- Viande Française
- Produit local
- Label Bio
- Poisson pêche raisonnée
- Cuisiné par nos soins
- Œufs de France

Texte vert clair : Crudités et fruits crus
 Texte rouge : Viande poisson entrée protidique
 Texte vert foncé : Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits
 Texte marron : Féculent /céréales /légumes secs
 Texte bleu : Fromages Laitage et desserts lactés

Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants :
 Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfités, Lupin, Mollusques