



# MENUS du 25 novembre au 10 janvier 2025



En raison de différents impératifs ou d'approvisionnements, les menus peuvent être modifiés.

En vertu du décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous vous informons que nos plats sont exempts d'allergènes. Pour les plats préparés dont la composition contient ou indique des substances allergènes majeurs, un tableau est affiché à la restauration et peut-être consultable sur demande. En vertu de la loi Egalim du 30 octobre 2018 « Art. L. 230-5-6. » L'expérimentation d'un menu végétarien

hebdomadaire en restauration collective scolaire doit être mise en place.

	Entrée	Viande Poisson	Légumes Féculents	Laitages	Desserts
<b>Lundi 25/11 Catherine</b>	Feuille de chêne BIO	Sauté de bœuf  BIO 	P-de-Terre sautées	Fromage portion	Fruit
<b>Mardi 26/11 Delphine</b>	Buffet de crudités	Filésime de colin	Poêlée aux deux carottes maison	Fourme d'Ambert AOP	Crème brûlée
<b>Jeudi 28/11</b>	Bouillon vermicelles	<b>Chipolatas locales</b>	<b>Purée de céleris (P-de-Terre locales)</b>	Fromage ou yaourt 	Ananas frais
<b>Vendredi 29/11 Saturnin</b>	<b>Carottes (locales) râpées</b>	Œufs durs béchamel	Gratin de chou-fleur	<b>Yaourt nature local</b>	Palet figue/noisettes

<b>Lundi 2/12 Viviane</b>	Betteraves rouges bio	Cuisse de poulet  ou	Haricots verts bio	Fromage ou Yaourt	Pâtisserie au choix
<b>Mardi 3/12 Fr-Xavier</b>	Batavia HVE	Lasagnes épinards  et ricotta		<b>Fromage blanc bio et local et coulis</b> 	<b>Poire locale</b>
<b>Jeudi 5/12 Gérald</b>	Bar à salade	Emincé de porc HVE	Petits pois maraîchers	Crème dessert à la fraise	Feuilleté sucré maison
<b>Vendredi 6/12 Nicolas</b>	<b>Menu de SAINT NICOLAS</b>				
	Velouté de courges aux croustons	Noix de jambon aux épices	Pommes Forestine	Délice à la papaye	Clémentine  et chocolat chaud ( <b>lait local</b> ) Marshmallow

<b>Lundi 9/12</b>	Chou Comtois	Escalope  à la crème	Spätzles	<b>Yaourt local</b>	<b>Pomme locale</b>
<b>Mardi 10/12 Romaric</b>	Potage Dubarry	<b>Steak haché local</b>	Poêlée hivernale	Entremet au chocolat	Pain d'épices
<b>Jeudi 12/12</b>	Scarole	<b>Knacks locales</b>	Lentilles bio	Fromage AOP	Kaki à croquer
<b>Vendredi 13/12 Lucie</b>	Endives/avocat	Poisson du jour	Riz  pilaf	Petit suisse sucré	Compote Bio

<b>Lundi 16/12 Alice</b>	Salade verte	Pates à la Bolognaise		Emmental	Crème gourmande
<b>Mardi 17/12 Gaëlle</b>	Tartine fromagère	Omelette Fines Herbes	Bâtonnière de légumes	<b>Fromage blanc bio aux fruits local</b>	Clémentine
<b>Jeudi 19/12 Urbain</b>	<b>MENUS DES FETES</b>				
<b>Vendredi 20/12 Théophile</b>	Crudités variés	Plat du jour		Fromage ou yaourt	Desserts variés

## BELLES VACANCES A TOUTES ET TOUS

<b>Lundi 6/01 Méline</b>	Salade savoyarde	Joue de porc confite	Carottes  vapeur	Fromage portion	Galette des Rois
<b>Mardi 7/01 Raymond</b>	Mâche  à l'orange	Hachis parmentier (viande )		<b>Yaourt local HVE</b>	Framboises
<b>Jeudi 9/01</b>	Velouté de carottes maison	Dahl de lentilles aux potimarron		Comté AOP	Clémentine et <b>chocolat chaud (lait local)</b>
<b>Vendredi 10/01 Guillaume</b>	Trio de crudités (betteraves-carottes-céleri)	Haut de cuisse de poulet	Frites	Petit suisse	<b>Pomme locale</b>