



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

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

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

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

BELLES VACANCES A TOUTES ET TOUS

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