

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 48 Du 29 novembre au 03 décembre  C4 S2	Pamplemousse + sucre Sauté de veau aux olives Riz créole Gouda Clémentines	<u>Menu végétarien</u> Pizza mozzarella <b>Pâtes</b> Chou fleur au gratin Kiri Crème chocolat Pain BIO	Carottes râpées Goulash au <b>bœuf BIO</b> Petits pois Camembert Banane <b>SP/SV : Petits pois sans viande</b> <b>G : Palmier/Chocolat/</b> <b>Compote pomme</b>	Salade de riz et lentilles <b>Paupiette de veau</b> Courgettes BIO sautées Yaourt aux fruits mixés	Salade verte Tajine de poulet Boulghour BIO Fromage blanc vanille
Semaine 49 Du 06 décembre au 10 décembre  C4 S3	<u>Menu végétarien</u> Mâche et dés d'emmental Lasagnes aux aubergines <b>Fruit</b> Gaufrettes vanille	Pâté de campagne <b>Steak haché BIO</b> Haricots verts/pomme de terre sautés Morbier Ananas BIO  <b>SP : Pâté sans porc sans oeuf</b>	Salade de pâtes Emincé de dinde au thym Choux de Bruxelles Petits suisses aromatisé BIO Pain d'épices  <b>G : Gaufrettes vanille/Fruit/</b> <b>Yaourt aux fruits mixés</b>	Velouté de brocolis <b>Steak haché BIO</b> Polenta Cabécou Pomme  Pain BIO	Salade d'endives Choucroute garnie (Saucisse de Francfort et saucisson à l'ail) Emmental Kiwi <b>SP : Poulet LR/Pommes vapeur</b> <b>SV : Pommes vapeur au beurre</b>
Semaine 50 Du 13 décembre au 17 décembre  C4 S4	Haricots verts et maïs en salade <b>Cordon bleu de dinde</b> Blé aux petits légumes Vache qui rit Poire	Salade verte Emincé de dinde à la moutarde Ratatouille Yaourt vanille BIO	<b>Céleri vinaigrette</b> Ragoût Languedocien Pomme de terre vapeur Saint-Paulin Pomme <b>SV : Pommes vapeur au beurre</b> <b>G : Gâteau fourré chocolat/</b> <b>Compote pomme coing</b>	Radis beurre Spaghetti bolognaise au <b>bœuf BIO</b> Emmental râpé Fromage blanc nature sucré  <b>SV : Spaghetti natures</b>	<u>Menu végétarien</u> <b>Tomate</b> <b>Pizza</b> Carottes à la crème Pavé d'affinois Orange  Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdeF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements**