

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 9 au 13 Décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis + Sauce AFH <i>allergène : lait</i>	Velouté de Champignons <i>allergènes : présence de céleri, lait</i>	Avocat vgte <i>allergène : moutarde</i>	Salade Piémontaise <i>allergène : lait, moutarde</i>	Betteraves vgte <i>allergène : moutarde</i>
Plat	Saucisses de Strasbourg <i>allergène : lait</i>	Boulettes végétarienne <i>allergènes : lait, gluten</i>	Blanquette de veau <i>allergènes : lait, gluten</i>	Rôti de dinde <i>allergène : lait, gluten</i>	Merlu <i>allergènes : poisson ; mollusques, crustacés, lait, gluten, céleri</i>
Garniture	Purée de patates douce <i>allergènes : lait, sulfite</i>	Duo de Carotte <i>allergène : lait</i>	Semoule <i>allergène : lait</i>	Haricots Beurre <i>allergène : lait</i>	Frites
Produit Laitier		Cantal <i>allergène : lait</i>	Lait <i>allergène : lait</i>	St Môret <i>allergène : lait</i>	
Dessert	Flan au caramel <i>allergène : lait</i>	Riz au Lait <i>allergène : présence de lait</i>	Tarte aux pommes <i>allergènes : présence de gluten, œuf</i>	Fruit	Fruit

Les menus peuvent être changés selon l'approvisionnement

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)

 Produit issu de l'agriculture biologique

