













 Semaine du lundi 16 au vendredi 20 décembre 2024		Gluten	Ceufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Lundi 16 	Velouté de potimarron vache qui rit 			x											
	Paupiette de dinde à la moutarde			x				x				x			
	Lentilles 														
	Fruit de saison														
Mardi 17 repas de noel 	Salade verte gésiers de poulet croûtons	x								x		x			x
	Sot l'y laisse de poulet sauce forestière   			x											
	Pommes duchesse														
	Donut's de Noël et son père Noël en chocolat	x		x				x		x					
Mercredi 18 	Céleri rémoulade mayonnaise		x									x			x
	Pépites de blé	x	x												
	Tagliatelles de légumes 										x				
	Crème dessert chocolat 			x											
Jeudi 19	Crêpe emmental	x	x	x											
	Paleron de bœuf à la tomate														
	Petit pois 														
	Brie 			x											
	Fruit de saison														
Vendredi 20	Radis														
	Fish and chips de cabillaud	x		x	x										
	Julienne de légumes										x				
	Fromage blanc sucré  			x											

 toute la semaine baguette local et le lundi baguette 

NB- liste d'allergènes donnée à titre indicatif

NB - La collectivité ne fournit les menus qu'à titre indicatif et des changements de dernière minute peuvent être effectués, par exemple lorsqu'il existe un problème d'approvisionnement avec un fournisseur viande origine française menu végétarien label rouge AOP IGP bio produit frais fait maison ferme pouponnot ferme saint fiacre vache charentaise pêche responsable

