






















 Semaine du lundi 09 vendredi 13 décembre 2024		au	Gluten	Œufs	Lait	Poissons	Crustacés	Mollusques	Soja	Arachides	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites	
 Lundi 09	Rillettes de poulet																
	 Emincé de veau à la provençale 																
	 Haricots verts																
	Camembert			x													
	Fruit de saison																
Mardi 10	 Salade verte dés de mimolette			x									x			x	
	 Filet mignon de porc à la tomate 																
	 gratin dauphinois 			x													
	fruit de saison																
Mercredi 11	 Mâche dés de pommes noix										x		x			x	
	 Lasagnes bolognaise 	x	x	x													
	 flan vanille caramel			x													
 Jeudi 12	Chou blanc dés de comté 			x									x			x	
	Crousti fromage	x	x	x													
	 Purée de céleri 			x									x				
	Compote de pommes poires cigarette russe	x	x						x								
Vendredi 13	 Velouté de courge bleu d'auvergne 			x													
	 Poisson du jour 			x	x	x											
	 Epinards branche à la crème			x													
	 Cantal jeune			x													
	Fruit de saison																

 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

