





# Menus restauration scolaire

## Du 18.12.2023 au 22.12.2023



Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre Menu végétarien	Mercredi 20 décembre	Jeudi 21 décembre Repas de Noël	Vendredi 22 décembre
POTAGE LEGUMES & VERMICELLES	CELERI REMOULADE (1,13)	SALADE DE TOMATES (BIO) , MOZZARELLA (2,13)	<b>SALADE FESTIVE</b> (SALADE (BIO), GESIERS DE VOLAILLE CONFITS, TOAST DE GUACAMOLE ET SAUMON FUME (13,5))  <b>EMINCES DE FILET DE CHAPON</b> <b>SAUCE FORESTIERE (2)</b> <b>POMMES DAUPHINES</b>  <b>FROMAGE (2)</b> <b>BÛCHE PATISSIERE (10)</b>	TABOULE (13)
CUISSE DE POULET RÔTI PUREE DE CAROTTE (BIO) (2)	PIZZA AU FROMAGE (2) SALADE (BIO) (13)	ESCALOPE VIENNOISE POEELE MERIDIONALE		POISSON PANE HARICOTS VERTS (BIO)
FROMAGE & BISCUIT (2)	PATISSERIE (1, 2)	FRUIT (BIO)		COMPOTE (BIO)

*Attention, les menus sont susceptibles de modification en fonction des arrivages*

### LEGENDE

(BIO) Agriculture Biologique	(VPF) Viande de Porc Française	(VBF) Viande de Bœuf Française
(BBC) Bleu Blanc Coeur	(VF) Volaille Française	(LR) Label Rouge

### ALLERGENES

(4) Mollusques	(1) Œufs	(2) Lait	(3) Crustacés
(8) Soja	(5) Poisson	(6) Arachides	(7) Graines de sésame
(12) Céleri	(9) Anhydride sulfureux et sulfites	(10) Fruits à coque	(11) Céréales contenant du gluten
	(13) Moutarde	(14) Lupin	