Décembre 2024

| Lundi 16 | | Mardi 17 | | Jeudi 19 | | Vendredi 20 Repas de noël | |
|--|----------|--|---|---|-----------------|--|-------------------------|
| Salade verte Pâte bolognaise aux lentilles Fromage Clafoutis fruit et miel | 9 3,6 | Salade d'endive Carbonnade de bœuf Carotte braisée Fromage Fruit | 9 | Céleri rave Tagliatelle au saumon Yaourt Fruit | 3 1,4,6 6 | Velouté buternut Oeuf mimosa au saumon fumé Gratin au filet mignon Fromage Bûche de noël | 6 3,4 6 6 6 |
| | | | | | | | |

La responsable de la cantine se réserve la possibilité de modifier les menus en fonction des arrivages et des contraintes du marché. Toutes les viandes sont nées, élevées et abattues en France.

Tous nos plats sont cuisinés et transformés sur place, les fruits et légumes frais sont privilégiés.

| Code | Allergènes | Code | Allergènes |
|------|--|------|---------------------------------|
| 1 | Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) | 8 | Céleri |
| 2 | Crustacés | 9 | Moutarde |
| 3 | Œufs | 10 | Graines de sésame |
| 4 | Poisson | 11 | Arachides |
| 5 | Soja | 12 | Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 | Lait | 13 | Lupin |
| 7 | Fruits à coques | 14 | Mollusques |