

FR 84 137 679 CE	Semaine 30 au 4 décembre 2020	Semaine 7 au 11 décembre 2020	Semaine 14 au 18 décembre 2020
LUNDI	Salade verte BIO Steak haché de veau Petits pois BIO Fromage BIO 🚚 1 7 9 10 12	Maquereaux à la moutarde Steak haché de poulet Mélange de légumes BIO Fromage BIO 🚚 1 4 7 10	Mais en salade BIO Quenelles de légumes en sauce tomate BIO L Brocolis BIO Compote BIO L 1 3 7 9 10 12
MARDI	Lentilles BIO et L Bourguignon de bœuf BIO Haricots verts BIO Fruit BIO ou L 1 7 9 10 12	Betteraves BIO Omelette au fromage BIO Épinards BIO Yaourt BIO 1 3 7 10 12	<u>Apéritif</u> Saumon mayonnaise Chunk de poulet Gratin dauphinois « Maison » Dessert Clémentine BIO 1 3 4 7 12
MERCREDI	Choux chinois BIO Raviolis BIO Fromage BIO 🚚 Fruit BIO ou L 1 3 7 10 12	Salade de petites pâtes BIO Râble de lapin N.A. Gratin de courgettes BIO Fromage BIO 🚚 Fruit BIO ou L 1 4 7 9 10 12	<u>Apéritif</u> Rillettes aux 2 saumons atlantique Filet d'églefin à la bisque de homard Gaufrette de pomme de terre Dessert Clémentine BIO 1 2 3 4 7 12
JEUDI	Velouté de carottes BIO Hachis Parmentier de bœuf BIO Fruit BIO ou L 1 7 9	Potage de légumes BIO Saucisse de Lozère Lentilles BIO L Compote BIO L 1 7 9	Macédoine Pâtes bolognaise BIO Fruit BIO ou L 1 3 7 9 10 12
VENDREDI	Crudité du moment BIO ou L Filet de colin Riz BIO Yaourt BIO 1 4 7 9 10 12	Salade verte et fromage BIO 🚚 Brandade de cabillaud «Maison» Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12	Crudité du moment BIO ou L Filet de poisson Mélange de légumes BIO Fruit BIO ou L 1 4 7 10 12

Menus sous réserve de modifications dues aux éventuelles difficultés d'approvisionnement

🚚 Fromage BIO en fonction des approvisionnements et des livraisons. **BBC** Bleu Blanc Cœur. N. A Nouvelle Agriculture L local En vert les menus végétarien œufs, laitages et produits laitiers admis.

Références réglementaires

- La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).
- Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue
 - En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Œufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfites

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.