



Service Education et jeunesse

Semaine du 1er au 2 décembre 2022	Semaine du 5 au 9 décembre 2022	Semaine du 12 au 16 décembre 2022	Semaine du 19 au 23 décembre 2022	Semaine du 26 au 30 décembre 2022
	lundi 05 Rougail mangue Pain (1) Emincé de porc aux légumes (Péi) (1,6,14) Riz blanc Fromage individuel (7) Coupelle de fruits au sirop	lundi 12 Salade concombre vinaigrette(10,12) Cari de poisson* (1,4,5,7,10) Riz blanc Haricot blanc (1,5,7,10) Gâteau pays		<i>Vacances scolaires</i>
	mardi 06 <i>Repas de Fêtes</i> Salade chou/carotte vinaigrette/Bouchons volaille Pain (1) Poulet à la crème (Péi) (7) Semoule Chocolat de fêtes	mardi 13 <i>Menu Végétarien</i> Salade betterave vinaigrette (10,12) Pain (1) Steak de tofu (6) Pates à la sauce tomate Flan aromatisé (7)		
jeudi 01 Rougail tomate Poulet frit (Péi) (1,5,7,10) Riz blanc Cari de chou (1,5,7,10) Yaourt brassé (7)	jeudi 08 <i>Menu Végétarien</i> Salade carotte vinaigrette (BIO) ^o (10,12) Pain (1) Riz BIO Sauté de Légumes BIO Fromage BIO Biscuit BIO	jeudi 15 Sauce citron Pain (1) Sauce sardines (1,4,5,10) Riz blanc Haricot rouge (1,5,7,10) Fromage individuel (7) Fruit frais en cube		
vendredi 02 Pain (1) Cordon bleu de dinde (1,6,7) Purée (1,3,6,7,9,10) Fromage individuel (7) Fruit frais	vendredi 09 Pain (1) Rougail morue (4) Riz blanc Pois du Cap (1,5,7,10) Salade de Fruits frais	vendredi 16 Salade macédoine vinaigrette(10,12) Pain (1) Raviolis de volaille (1,3,7,9) Fromage individuel (7) Biscuit		

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements ou les cours du marché

(Péi) Plat principal à base de "Viandes PEI"

Menu Végétarien : en application de la loi 2018-938 du 30 octobre 2018 dite LOI EGALIM

* Cari de Poisson : selon arrivage de notre fournisseur

LES 14 ALLERGENES



LEGENDE	
viandes, poissons, œufs	fruits et légumes crus
produits laitiers	matières grasses
produits sucrés	féculent
fruits et légumes cuits	MENU à composante BIO