

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
4 au 8 DECEMBRE (S49)	Sauté de poulet paprika ³⁻¹¹ (ASV : filet poisson ²) Purée butternut ³ Fromage ^{3*} Fruit* Pain ¹	Salade piémontaise ⁵⁻⁸⁻¹¹ Poisson pané ¹⁻² Blé Pâtisserie ¹⁻³⁻⁵ Pain ¹	Omelette ⁵ Petits pois carottes Fromage* ³ Fruit de saison Pain aux céréales ¹	Crudités de saison* ³ Roulé au fromage Salade verte* ⁸⁻¹¹ Gateau au chocolat ¹⁻³⁻⁵ Pain ¹
11 au 15 DECEMBRE (S50)	Betteraves ⁸⁻¹¹ Oeufs durs ⁵ sauce Mornay ³ Gratin pomme de terre et chou fleur ³ Yaourt nature ³ Pain ¹	Jambon sauce Aurore ³ (ASV : pavé blé épinard) Pâtes ¹ et haricots verts Fromage* ³ Fruit* Pain ¹	Crudités de saison* ³ Rôti de bœuf froid (ASV : omelette ⁵) Purée Pomme cuite* Pain aux céréales ¹	Pavé de saumon ² Semoule ¹ et carottes Fromage ³ Fruit de saison Pain ¹
18 AU 22 DECEMBRE (S51)	Betteraves ⁸⁻¹¹ Parmentier aux lentilles Salade verte* ⁸⁻¹¹ Fromage blanc* ³ Pain ¹	Crudités de saison* ³⁻¹³ Pâtes carbonara ¹⁻³⁻¹¹ (ASV : filet de poisson ²) Coquillettes ¹ Fruit de saison* Pain ¹	<h2 style="color: green;">MENUS DE FETES</h2> <p style="color: red;">Rillettes de maquereau¹⁻²⁻³ Feuilleté aux poissons¹⁻²⁻³ Pom-pin Forestine Tourbillon fruits rouges¹⁻³⁻⁵</p>	
				Salade composée* ⁸⁻⁹⁻¹¹ Filet mignon de porc ³⁻¹¹ (ASV : omelette) Haricots blancs Riz au lait ³ Pain ¹

plat confectionné par les personnels du GIP RCCM

ASV : Alternative Sans Viande

Toutes les viandes proposées sont d'origine française (né, élevé, abattu en France).

Label Rouge

IGP, AOP, AOC

produit issu de l'agriculture biologique

pêche durable MSC

* aliments subventionnés par l'aide de l'U E à destination des écoles

Substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances :
⁴ gluten; ⁵ poisson; ⁶ lait et lactose; ⁷ arachide; ⁸ œufs; ⁹ crustacés;
¹⁰ mollusques; ¹¹ moutarde; ¹² fruits à coques; ¹³ soja; ¹⁴ sulfites;
¹⁵ graine de sésame; ¹⁶ céleri; ¹⁷ lupin