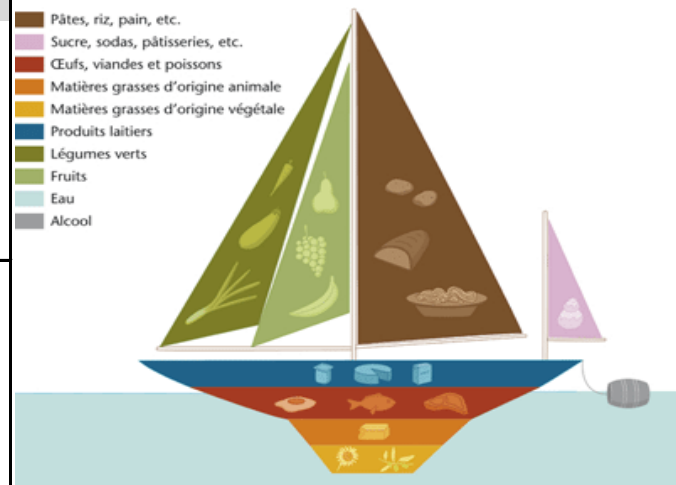




L'introduction des produits bio et/ou locaux est l'une des priorités de la municipalité. Les produits issus de circuits de proximité (fruits et légumes, viandes et produits laitiers) sont intégrés régulièrement dans la confection des repas.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 52	25-déc  JOYEUX Noël	26-déc	27-déc	28-déc	29-déc
SEMAINE 1	01-janv 	02-janv			05-janv
SEMAINE 2	08-janv Potage Cervelas campagnard Haricots blancs Salade Yaourt nature	09-janv Pamplemousse Hoki sauce échalotes Poêlée printanière Galette des rois Lait "bio" aromatisé 	10-janv	11-janv Salade "sans façon" Rôti de bœuf Frites Glace	12-janv Rillettes crabe et thon Sauté de dinde Duo de légumes Babybel - Clémentine
SEMAINE 3	15-janv Betteraves rouges Saucisse de volaille Coquillettes "bio" Petits suisses fruités	16-janv Avocat Petits salés aux choux Eclair au chocolat	17-janv	18-janv Piémontaise Bourguignon Mélange gala Crème vanille	19-janv Carottes râpées Filet de colin pané Purée d'épinards Fromage blanc

-  Pâtes, riz, pain, etc.
-  Sucre, sodas, pâtisseries, etc.
-  Œufs, viandes et poissons
-  Matières grasses d'origine animale
-  Matières grasses d'origine végétale
-  Produits laitiers
-  Légumes verts
-  Fruits
-  Eau
-  Alcool



Le bateau alimentaire de référence

ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Certains plats proposés peuvent contenir ou sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes dans la liste suivante :
Oeuf - Lait - Crustacés/Mollusques - Poisson - Arachide - Soja - Sésame - Sulfite
Fruits à coque - Gluten - Céleri - Moutarde - Lupin - Lactose

Les couleurs indiquées sur les menus sont les groupes d'aliments dominants de la recette. Le jaune (matières grasses) et le rose (sucre et produits sucrés) n'apparaissent pas mais sont présents à chaque repas suivant la recommandation relative à la nutrition.

En cas de nécessité, la responsable se réserve le droit de modifier les menus.

* Origine viande bovine :
VBF : Rôti - Bourguignon
UE :