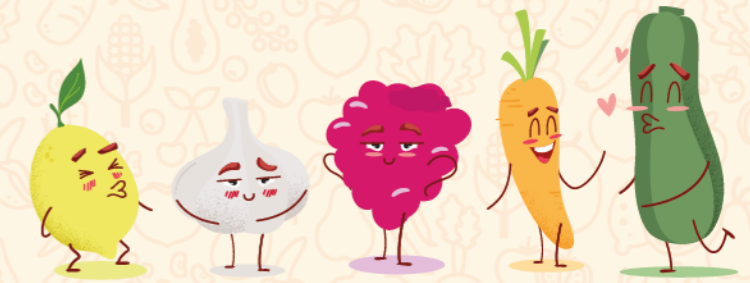




# Menu du mois

## AUTOMNE



MENUS MERCREDIS DU 4 AU 18 DECEMBRE 2024

MENUS PROPOSÉS PAR ANNE MAGNIN, DIÉTÉTICIENNE

### Mercredi 4

Salade composée  
Tomate farcie  
Pâtes bio  
Fromage  
Pêche au sirop

### Mercredi 11

Pizza  
Pot au feu  
et ces légumes  
Fromage  
Fruit de saison bio

### Mercredi 18

Salade verte bio et mais  
Jambon blanc  
Purée de carottes bio  
Fromage  
Beignet

### Mercredi

### Mercredi

Nos menus risquent de contenir des allergènes comme : arachide, céleri, céréales contenant du gluten, crustacés, fruits à coque, lait de vache, lupin, mollusques, moutarde, œuf, poisson, sésame, soja, sulfites.  
Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Pour plus d'informations, n'hésitez pas à nous contacter.  
Menus réalisés par la Diététicienne Anne Magnin.  
Ces menus peuvent être modifiés pour des raisons indépendantes de notre volonté.

- Crudités et cuidités
- Protéines
- Féculents
- Laitages

- 1 : gluten
- 2 : crustacé
- 3 : oeufs
- 4 : poissons
- 5 : arachide
- 6 : soja
- 7 : lait
- 8 : fruit à coque
- 9 : céleri
- 10 : moutarde
- 11 : sésame
- 12 : sulfites
- 13 : lupin
- 14 : mollusque



Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles.

(allergènes vinaigrette : 10 & 12)