

LUNDI 4 décembre	Mardi 5 décembre	Jeudi 7 décembre	Vendredi 8 décembre
Céleri rémoulade (œuf/moutarde/sulfites)	Salade piémontaise (œuf/moutarde/sulfites)	Sardines (poisson)	Pamplemousse
Semoule accompagnée de ses légumes	Nuggets de poissons * (poissons/gluten)	Rôti de dinde *	Joue de porc *
Morbier (lait)	Haricots verts	Blé	Gratin de brocolis (lait)
Yaourt bio (lait)	Tomme de Savoie (lait)	Saint-Nectaire (lait)	Divers fromages (lait)
	Fruit	Fruit	Tarte au chocolat (lait/œuf/soja/gluten)

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
Salade de choux rouge (moutarde/sulfites)	Salade d'endives (moutarde/sulfites)	Potage maison	Betteraves râpées (sulfites/moutarde)
Boulettes de bœuf *	Œuf dur (œuf)	Filet de merlu * (lait/gluten/poissons)	Saucisse ****
Carottes	Purée de pois cassés (lait)	Semoule	Purée de pommes de terre (lait)
Bûche du pilât (lait)	Saint-Moret (lait)	Tomme blanche (lait)	Divers fromages (lait)
Pâtisserie	Fruit	Fruit	Crème au chocolat (lait)

Lundi 18 décembre	Mardi 19 décembre	Jeudi 21 décembre	Vendredi 22 décembre
Salade de lentilles (sulfites/moutarde)	Salade verte (moutarde/sulfites)	REPAS DE NOËL 	Carottes râpées (sulfite/moutarde)
Filet de cabillaud *** (poisson)			Gratin de pâtes (lait)
Petits pois carottes	Tartiflette (lait)		
Kiri (lait)			Fromage blanc (lait)
Yaourt bio (lait)	Compote		Gâteaux secs

Menus validés par Mme BELLIVIER, diététicienne au CG16

Ces menus peuvent, toutefois, être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement et de fluctuations des marchés

Les fromages de chèvres frais (uniquement école élémentaire)

Frais	* France
Conserve	**UE
Surgelé	*** Atlantique / Pacifique
Menu végétarien	****La Ferme des Monts Verts