

## Menus du Restaurant Scolaire - décembre 2019

	Lundi	mardi	Jeudi	vendredi
du 2/12 au 6/12	Salade d'endives Rougail de Saucisse Riz créole Kidiboo Ananas frais  <b>*Moutarde, sulfites</b>	<u>menu végétarien</u> Soupe de légumes Galette Fromage Emmental <b>Carottes à la crème</b> Saint-Morêt Pomme Golden <b>*Œuf, moutarde</b>	Pizza au fromage Rosbif <b>Haricots verts</b> Poire  <b>*Sulfites</b>	Salade d'hiver au chou blanc, lardons, croûtons Filet de colin à l'huile d'olive <b>Pennes « rigate » 3 couleurs</b> Crème dessert chocolat  <b>*Moutarde, poisson, arachides, soja, fruits à coques</b>
du 09/12 au 13/12	<b>Betteraves à la sauce vinaigrette</b> Emincé de bœuf Ebly pilaf Edam Clémentine  <b>*Moutarde</b>	Potage alphabet Filet de hoki pané Gratin de brocolis Tomme noire Salade de fruits frais  <b>*Poisson, sulfites</b>	<b>Salade de batavia</b> sauce vinaigrette Tartiflette (jambon, pommes de terre) Pêche au sirop  <b>*Moutarde, sulfites</b>	<u>menu végétarien</u> Œuf mimosa <b>Riz aux lentilles</b> Petits pois-carottes Mimolette Banane <b>*Œuf, sulfites</b>
du 16/12 au 22/12	Salade de carottes râpées sauce citronnette <b>Sauté de poulet</b> Gratin dauphinois <b>Brie à la coupe</b> Compote de pommes  <b>*Moutarde, arachide</b>	<u>menu végétarien</u> Soupe de potiron à la crème Petit épeautre à la provençale Brunoise de légumes au beurre Saint-Nectaire <b>Pomme Red Gala</b>  <b>*Sulfites</b>	 <b>Repas de Noël</b> Pâté en croûte sur lit de mâche Civet de cerf sauce aux girolles Pommes duchesse, Haricots verts Clémentines/Pâtisserie de Noël/chocolats  <b>*Sulfites, soja, fruits à coques, œuf, moutarde, arachide</b>	Feuilleté au fromage Saumon aux épinards et à la crème <b>Petit suisse</b> Kiwi  <b>*Sulfites, poisson</b>

Certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum de la saisonnalité des produits.

Ces menus sont susceptibles de modification en raison notamment des livraisons.

**\*Présence d'allergènes**



**Produits issus de l'agriculture biologique**

## **Le mot du nutritionniste**

*Un conseil national de la restauration collective (CNRC) vient d'être créé.*

Le décret d'application de l'article 26 de la loi Egalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire en vue d'une alimentation saine, durable, accessible à tous, est paru au JO en avril 2019.

Un mois avant la publication de ce décret, le ministère de l'agriculture et de l'alimentation, installait le Conseil national de la restauration collective. Pour le ministère, cette instance de concertation a notamment pour mission de contribuer à atteindre l'objectif de 50 % d'approvisionnement composé de produits biologiques, durables ou sous signes officiels de qualité", ainsi que le prévoit la loi Egalim. Pour sa première séance de travail, elle avait d'ailleurs examiné le décret sur l'expérimentation de l'affichage obligatoire des menus dans la restauration scolaire.

*Le CNRC doit désormais, en enclenchant une dynamique collective, permettre un déploiement opérationnel des orientations fixées par la loi « Agriculture et Alimentation »*

Au mois prochain.