

Menus

Du 05 au 16 décembre 2022



	LUNDI 05 DECEMBRE	MARDI 06 DECEMBRE	JEUDI 08 DECEMBRE	VENDREDI 09 DECEMBRE
REPAS	Menu alternatif Salade verte à l'emmental Pizza aux 3 fromages Ecrasé de patate douce Yaourt au soja framboise/passion	Macédoine de légumes Ravioli à la provençale Petits suisses aromatisés Fruit	Rillettes de thon, navette Steak haché, ketchup Semoule de chou-fleur Fromage Purée de fruit	Pois chiches vinaigrette Filet de poisson meunière Petits pois à la parisienne Saint Moret Tarte au flan
	LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENDREDI 16 DECEMBRE
REPAS	Menu alternatif Taboulé Croque au fromage Carottes râpées, fêta et maïs Fromage blanc Gaufre	Salade verte Colin à la vache qui rit Riz Saint Nectaire Fruit	Tarte au fromage Emincé de veau aux olives Poêlée printanière de nos régions Fromage Fruit	Roulé de saumon, fromage ail et fines herbes, pain nordique Sauté de chapon Pommes dauphines Pâtisserie de Noël Mandarine/Père Noël

Toute modification dans la composition du menu serait due à une rupture d'approvisionnement et/ou aux mouvements sociaux. Les menus peuvent être consultés sur le site Internet de la ville <http://www.istres.fr>
 Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs
 * Un sucre lent sous forme de salade (pâtes, riz ou taboulé) est intégré au repas des enfants diabétiques

NOS APPROVISIONNEMENTS: ORIGINE FRANCE



Le pain est bio, local et solidaire.

Les fruits de saison sont locaux
 100% des produits laitiers
 Nos viandes fraîches (boeuf, veau, agneau, taureau, porc, volaille) sont issues de bêtes nées, élevées et abattues en France
 Les oeufs et préparations à base d'oeuf (tortilla, omelette, crème aux oeufs)
 Nos purées de fruits sans sucre ajouté et compotes
 Les confitures, crème de marron sont fabriquées en Corrèze
 Les pizzas et entrées salées sont fabriquées à Voreppe près de Grenoble



Nos poissons issus de la pêche durable : colin, merlu, hoki



Les produits locaux sont frais, issus de l'agriculture biologique ou raisonnée et livrés par la légumerie AMELI PROVENCE située à Fos sur Mer



Fromage d'Appellation d'Origine Protégée



Certains fruits de saison (raisin, pomme, poire) sont des produits locaux à Haute Valeur Environnementale: certification qui distingue les exploitations respectueuses de l'environnement.



Fait maison



Label garantissant des produits riches en oméga 3 et une agriculture respectueuse de l'environnement.