

MENU

		Allergènes
Lundi 1er décembre	Soupe de lentilles corail BIO	A
	Pâtes au pesto	AGF
	Fromage blanc Bio	A

Mardi 2 décembre	Céleri rémoulade	CL
	Hachis parmentier de patate douce	A
	Fromage Bio	A
	Fruit Bio	

Jeudi 4 décembre	Charcuterie	I
	Sauté de poulet bio	
	Gratin de choux romanesco BIO	A
	Fromage BIO	A
	Compote BIO	

Vendredi 5 décembre	Carottes rapées Bio	MI
	Croziflette	AF
	Salade verte Bio	MI
	Yaourt BIO	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque

Menu

		Allergènes
Lundi 8 décembre	Betterave Bio	MI
	Poisson à la bordelaise	D
	Riz basmati BIO	
	Yaourt Bio	A

Mardi 9 décembre	Taboulé BIO	F
	Quiche au fromage BIO	ACF
	Salade verte Bio	MI
	Compote Bio	

Jeudi 11 décembre	Soupe de potiron châtaigne	A
	Pâtes BIO au saumon	FAD
	Yaourt Bio	A

Vendredi 12 décembre	Soupe à l'oignon Bio	A
	Sauté de porc sauce sakari	
	Jeunes carottes à la crème	A
	Semoule BIO aux raisins	AF

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/ B soja/ C Oeuf/ D poisson/ E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/ H sésame/ I sulfite/ K arachide/ L céleri/ M moutarde/ N lupin/ O mollusque

MENU

		Allergènes
Lundi 15 décembre	Potage Dubarry	A
	Pâtes aux fromages	AF
	Déclinaison d'oranges	

Mardi 16 décembre	Betterave BIO	MI
	Sauté de dinde	
	Gratin de choux de bruxelles	A
	Yaourt BIO	A

 Jeudi 18 décembre	Repas de Noël		
	Mousse de canard		I
	Ballotine de poulet farce forestière		A
	Pommes de terre sarladaises		
	Donuts de Noël		ACF



Vendredi 19 décembre	Soupe de poisson	AD
	Raviolis	F
	Yaourt Bio	A

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

Liste allergènes : A lait/B soja/ C Oeuf/ D poisson/E crustacé/ F blé/ G fruits à coques/H sésame/ I sulfite/ K arachide/
L céleri/ M moutarde/ N lupin/O mollusque