

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 4 DECEMBRE	TABOULE														
	SAUTE D'AGNEAU AIGRE DOUX														
	BOULETTE SARRASIN LENTILLES*														
	BROCOLIS AU BEURRE														
MARDI 5 DECEMBRE	MANDARINE														
	CHIFFONADE DE CHOU ROUGE														
	OMELETTE														
	COQUILLETTE AU FROMAGES														
MERCREDI 6 DECEMBRE	YAOURT AROME														
	SOUPE DE LEGUMES														
	ESCALOPE DE POULET A L'INDIENNE														
	NUGGETS DE POISSON*														
	POELEE ROMANESCO														
JEUDI 7 DECEMBRE	CŒUR DE NONETTE														
	ECLAIR CHOCOLAT														
	SALADE BIGLIA TOMATE MOZZA														
	PAVE DE LIEU A L'ARMORICAINE														
VENDREDI 8 DECEMBRE	RISOTTO AU CHAMPIGNONS														
	KIWI														
	CELERI REMOULADE														
	ROTI DE PORC SCE ORLOFF														
	FILET DE LIEU FRUITS DE MER*														
VENDREDI 8 DECEMBRE	POELEE DE LEGUMES														
	FROMAGE BLANC FRUIT														
VENDREDI 8 DECEMBRE	GRANY LU														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 11 DECEMBRE	SALADE VERTE														
	JOUE DE BŒUF PROVENCALE	■		■			■		■						
	BLANQUETTE DE SAUMON*	■		■	■		■		■						
	POMME CAMPAGNARDE	■													
	YAOURT VANILLE						■								
ORANGE															
MARDI 12 DECEMBRE	POTAGE POTIRON CHATAIGNE	■		■			■		■	■					
	JAMBON BLANC														
	FEUILLETE FROMAGE*	■		■			■								
	POELEE 4 LEGUMES														
	CAMEMBERT						■								
TARTE AUX POMME	■		■			■									
MERCREDI 13 DECEMBRE	TOMATE EN SALADE														
	ESCALOPE DE POULET SCE SUPREME	■		■			■		■						
	POISSON MEUNIERE*	■		■	■		■								
	CELLENTINI AU BEURRE	■		■			■								
	BABYBEL						■								
POIRE															
JEUDI 14 DECEMBRE	SAUCISSON A L'AIL	■		■			■								
	SOUPE DE LEGUMES*	■		■			■		■						
	ŒUF DUR FLORENTINE	■		■			■								
	FROMAGE BLANC SUCRE														
	MANDARINE						■								
VENDREDI 15 DECEMBRE	CAROTTE RAPEES MIMOLETTE						■								
	POISSON FRAIS	■	■	■	■		■		■						
	RIZ PILAF	■													
	POMME GOLDEN														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

PLATS		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 18 DECEMBRE	MELANGE 3 CUBES														
	SAUTE DE PORC A LA DIJONNAISE														
	MARMITE DE POISSON POTIRON*														
	CHOU FLEUR BECHAMEL														
	BABYBEL														
ECLAIR CHOCOLAT															
MARDI 19 DECEMBRE	RADIS AU BEURRE														
	PATE BOLOGNAISE														
	LASAGNE SAUMON*														
	BRIE DE MEAUX														
	MANDARINE														
MERCREDI 20 DECEMBRE	POTAGE CULTIVATEUR														
	ROTI DE VEAU BASQUAISE														
	PANE BLE A LA TOMATE*														
	POEELE RATATOUILLE														
	PETIT SUISSE FRUIT														
COMPOTE DE PECHE															
JEUDI 21 DECEMBRE	FOIE GRAS														
	CLAFOUTIS DE SAUMON*														
	SAUTE DE CHAPON														
	PAUPIETTE DE CARELET*														
	POMME SMYLES														
	PIC ET CROQ														
SAPIN DE NOEL															
VENDREDI 22 DECEMBRE	MELI MELO DE COURGETTES														
	FILET DE HOKY AU COMTE														
	GNOCCHI AU BASILIC														
	POIRE														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES

	PLATS	Allergènes													
		GLUTEN	CRUSTACES	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS COQUES	CELERI	MOUTARDE	GRAINE DE SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI 25 DECEMBRE															
MARDI 26 DECEMBRE	MACEDOINE VINAIGRETTE														
	BRANDADE AU POISSON	■		■	■			■		■					
	COMTE														
	ORANGE														
MERCREDI 27 DECEMBRE	ENDIVES EN SALADE														
	ROTI DE PORC SCE CHARCUTIERE	■		■				■		■					
	CALAMAR A LA ROMAINE*	■		■	■			■		■					
	COURGETTES BIO SAUTEES														
	VELOUTE FRUUX														
GALETTE ST MICHEL	■		■				■								
JEUDI 28 DECEMBRE	CELERI SAUCE CAESAR			■				■		■	■				
	SAUTE DE VEAU AU CURRY	■		■				■		■					
	FILET DE HOKY PROVENCALE*	■		■	■			■		■					
	CERALES MEDITERRANEENNE	■													
	EMMENTAL									■					
COMPOTE DE POMME															
VENDREDI 29 DECEMBRE	TZATZIKI DE CONCOMBRE							■							
	POISSON EMMENTAL GRATINE	■		■	■			■							
	PUREE DE PATATE DOUCE	■		■				■							
	BANANE														

\* SUBSTITUT SANS VIANDE

RAPPEL: LE CONTENU DES MENUS N'EST PAS CONTRACTUEL ET DES MODIFICATIONS PEUVENT ETRE EFFECTUEES

LES PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES TRACES D'ALLERGENES