

Mois de Décembre 2018



LUNDI 3 Sauté de veau à l'italienne Boulghour BIO 1+7 Tome noire 7 Kiwi *	MARDI 4 Salade verte BIO* 10+12 Steak haché BIO Purée de Cèleri rave* au comté 7 Fruits au sirop	MERCREDI 5 Quiche lorraine maison 1+3+7 Duo de haricots verts sautés 7 Mini roitelet 7 Fruit BIO*	JEUDI 6 Carottes râpées BIO* & maïs 10+12 Saumon grillé 4+7 Epinards en béchamel 1+7 Petit suisse nature 7	 VENDREDI 7 Potage d'hiver* 7 Epaule d'agneau rôtie Flageolet 7 Fruit BIO*
--	---	--	---	---

LUNDI 10 Endives* & pois chiches 10+12 Filet de hoki pané 4 Mousseline de brocolis 7 yaourt BIO au lait de chèvre 7	MARDI 11 Salade de légumineuses 7+10+12 Gratin de courge & quinoa BIO * 1+3+7 Münster BIO 7 Fruit BIO*	MERCREDI 12 Salade de pâtes 1+7+10+12 Cœur de filet de merlu 4+7 Carottes BIO *sautées 7 Semoule au lait 1+7	JEUDI 13 Potage façon Dubarry* 7 Sauté de dinde forestière 1 Polenta gratinée 7 Fruit BIO*	 VENDREDI 14 Mâche* 10+12 Rosbif Côtes de blettes en béchamel 1+7 Tarte aux pommes 1+3+6+7+8
--	--	---	---	---

LUNDI 17 Laitue vinaigrette* 10+12 Tartiflette maison 7 Purée de fruit	MARDI 18 Carottes BIO* & gruyère 7+10+12 Filet de flétan B & C 4+7 Choux fleurs BIO persillés 7 Bûchette glacée 1+3+6+7	MERCREDI 19 Risotto aux saucisses 1+7+10 Haricots plats sautés 7 St moret 7 Fruit BIO*	JEUDI 20 Menu de Noël	 VENDREDI 21 Salade chêne* & comté 7+10+12 Omelette BIO aux Pdt BIO 3+7 Julienne de légumes 7 Fromage blanc BIO 7
--	--	---	---------------------------------	--

Vacances de Noël

LUNDI 24 laitue* 10+12 Steak haché BIO pommes dauphines & h.verts 1+3+7 Mousse au chocolat noir 6+7	MARDI 25 Férié	MERCREDI 26 Daube de bœuf 1 Gnocchis de Pdt & râpé 1+7 Camembert BIO 7 Fruit BIO *	JEUDI 27 Choux blanc* & mimolette 7+10+12 Dos de cabillaud basquaise 4 Carottes vichy 7 Gâteau maison 1+3+7	 VENDREDI 28 Cake au chèvre & brocolis maison 1+3+7 Salade verte 10+12+ Mini babybel 7 Fruit BIO*
--	--------------------------	---	--	--

LUNDI 31 Jambon cuit 1+3+6+7+9 Pâtes & râpé 1+7 St Bricet 7 Purée de fruits
--

Informations

Produits Biologiques

- * Produits de saison
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande Label Rouge
- Viande origine France
- Poisson filière pêche durable
- Filière Bleu Blanc Cœur

Pain BIO tous les jours sauf le mercredi

Toutes nos entrées sont accompagnées de vinaigrettes faites maison

Allergènes majeurs connus dans les produits sauf à l'état de traces : 1: Céréales contenant du gluten, 2: Crustacés et produits à base de crustacés, 3: œufs et produits à base d'œufs, 4: poissons et produits à base de poissons,

5: Arachides et produits à base d'arachides, 6: Soja et produits à base de soja, 7: Lait et produits à base de lait, 8: Fruits à coque, 9: Céleri et produits à base de céleri, 10: moutarde et produits à base de moutarde, 11: Graines de sésame et produits à base de sésame, 12: Anhydride sulfureux et sulfites, 13: Lupin et produits à base de lupin, 14: Mollusques et produits à base de mollusques

La précision sur la présence possible des 14 allergènes majeurs dans nos préparations ne peut en aucun cas se substituer à la mise en place des procédures d'accueil d'un enfant atteint d'allergie alimentaire. (certificat médical, P.A.I...)

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus (ruptures de stock fournisseurs, problèmes techniques, grèves...)

