

Menus de Décembre



VAE : veau à l'équilibre
BAE : bœuf à l'équilibre
PAE : porc à l'équilibre

Viande française
 Produit labellisé
 Menu végétarien

Produit bio
 Produit local



	Du 4 au 8	Du 11 au 15	Du 18 au 22
LUNDI	Carottes à l'orange Poisson du jour sauce aurore Blé aux petits légumes Fromage blanc Biscuit	Coleslaw Boulette au bœuf kefta Spaghettis Glace vanille-fraise	Feuilleté au fromage Veau (VAE) sauce forestière Petits pois à la Française Entrammes Kiwi
MARDI	Velouté de légumes Dahl de lentilles Riz Neufchâtel Clémentine	Duo saucissons Filet de cabillaud sauce portugaise Haricots beurre persillés Petit suisse aux fruits	Piémontaise Jambon braisé sauce camembert Carottes-navets Compote de pomme-framboise
JEUDI	Concombre Alpin Chipolatas Poêlée campagnarde Riz au lait	Jus de pommes Salade au saumon fumé Moelleux poulet forestier sauce suprême Pommes dauphines Bûche de Noël Clémentine	Velouté de légumes verts au fromage fondu Poisson du jour sauce oseille Riz Flan Parisien
VENDREDI	Hachis Parmentier Salade verte Yaourt nature sucré Pomme	Velouté poireaux pommes de terre Bouchée végétarienne Salade verte Fromage fines herbes Crème vanille	Œufs mimosas Lasagnes végétales Salade verte Yaourt fruité

Finir son assiette
c'est
ne pas gaspiller !



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons...).

Dans le cadre du règlement CE n°1169/2011 (ou règlement INCO : INformation des CONSommateurs), nous vous informons que les repas servis sont susceptibles de contenir des allergènes : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusque.