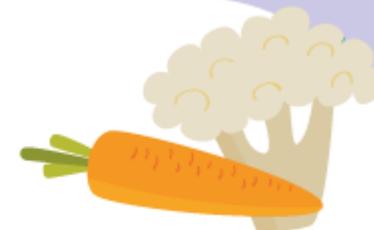


Menus de Décembre

 Viande française
 Produit labellisé
 Menu végétarien

 Produit bio
 Produit local

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



	Du 02 au 06	Du 09 au 13	Du 16 au 20
LUNDI	Carottes  à l'orange Dos de lieu  sauce aurore Blé  Brocolis Fromage blanc Biscuit 	Salade de haricot vert-maïs Boulette au bœuf  sauce kefta Semoule  Glace vanille-fraise	Feuilleté au fromage Veau (VAE)   sauce forestière Petits pois Kiwi
MARDI	Velouté de légumes  Dahl de lentilles Riz  Meule de Besac  Clémentine	<u>Proposition Enfants Jean Moulin</u> Duo saucissons   Escalope de volaille   Coquille  Ile flottante crème Anglaise	Salade tex-mex Jambon braisé   sauce camembert   Carottes-navets   Compote de pomme-fraise Biscuit sablé
JEUDI	Concombre Alpin Porc fermier (PAE)   sauce automnale Carottes flageolets Riz  au lait  	<u>Menu de Noël</u> Jus de pomme   Quiche aux deux saumons   Sauté de chapon   sauce suprême Potato Star Bûche pâtissière Clémentine	Velouté de légumes verts au fromage fondu Poisson du jour  sauce oseille Riz  Flan Parisien
VENDREDI	Hachis Parmentier  Salade verte Comté  Pomme 	Velouté poireaux pommes de terre Bouchée de légumes Salade verte Tomme à l'ail des ours  Crème vanille  	Piémontaise végétarienne Tarte fine végétarienne Salade verte Yaourt fraise  



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.