

Le menu de la semaine du 02 au 06 Décembre

santé

LUNDI 2 Décembre

Entrée

Rillettes de Sardines

Plat

Vol au vent végétal
Riz de Camargue



Dessert

Clémentine

Pain Bio

MARDI 3 Décembre

Entrée

Macédoine de légumes

Plat

Daube de bœuf

Pâtes Bio

Dessert

Yaourt aux fruits Bio

Pain Bio

M E N U
de la semaine

MERCREDI 4 Décembre

Déjeuner

Carottes Râpées

Escalope de dinde Normande

Semoule

Compote de fruits

Goûter

Yaourt sucré

Barre bretonne

Le Chou-fleur à l'honneur :



Légume-fleur originaire du Sud-Est de l'Europe, le chou-fleur n'a conquis la France qu'à l'époque de Louis XIV, grâce à son jardinier pour le Potager du roi.

JEUDI 5 Décembre

Entrée

Salade verte

Plat

Saucisse de Toulouse
Lentilles vertes

Dessert

Pêches au sirop

Pain Bio

VENDREDI 6 Décembre

Entrée

Salade de pâtes

Plat

Poisson sauce citron
chou-fleur persillés

Dessert

Poire

Pain Bio

Menus à titre indicatif, sous réserve de modifications. Conformément au règlement CE n° 1169/2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants, Arachide dans l'ensemble de nos préparations de cuissons et d'assaisonnements (plats et entrées), et selon nos menus Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Fruits à coques, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride et Sulfites, Lupin, Mollusques. Nos viandes sont d'origine principales Française ou selon le cas l'Union Européenne.