

Le menu de la semaine du 09 au 13 Décembre

LUNDI 9 Décembre
<i>Entrée</i>
Carottes râpées
<i>Plat</i>
Boulettes de bœuf orientale Semoule
<i>Dessert</i>
Ananas au sirop Pain Bio

santé
MARDI 10 Décembre
<i>Entrée</i>
Céleri vinaigrette
<i>Plat</i>
 Paëlla végétal Kiri
<i>Dessert</i>
Poire Pain Bio



MERCREDI 11 Décembre
<i>Déjeuner</i>
Salade de pâtes
Donut's poulet fromage
Carottes sautées
Mousse chocolat
<i>Goûter</i>
Fruit Beignet pomme

L'ananas à l'honneur :
Valeur nutritionnelle 50 calories
/ 100 gr.



Originaire d'Amérique du Sud et des Caraïbes, l'ananas a été découvert par l'expédition de Christophe Colomb, lors de son arrivée sur l'île de Guadeloupe en 1493. Ce fruit a été acheminé en Europe dès le début du XVIe siècle pour sa consommation.

JEUDI 12 Décembre
<i>Entrée</i>
Salade Verte dés fromage
<i>Plat</i>
Hachis Parmentier
<i>Dessert</i>
Fromage blanc aux fruits Pain Bio

 VENDREDI 13 Décembre
<i>Entrée</i>
Potage vermicelles
<i>Plat</i>
Poisson pané aux céréales Haricots sautés
<i>Dessert</i>
Clémentine 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.