

Le menu de la semaine du 16 au 20 Décembre

LUNDI 16 Décembre
<i>Entrée</i>
Salade de pois chiches
<i>Plat</i>
Beignet de poisson Ratatouille
<i>Dessert</i>
Orange Pain Bio
MARDI 17 Décembre
<i>Entrée</i>
Salade verte
<i>Plat</i>
Steak haché Pâtes
<i>Dessert</i>
Liégeois caramel Pain Bio



MERCREDI 18 Décembre
<i>Déjeuner</i>
Terrine de Saumon Rôti de Veau Normand H verts / pommes noisettes Moelleux chocolat
<i>Goûter</i>
Chocolat chaud Pain au chocolat



santé
JEUDI 19 Décembre
<i>Entrée</i>
 Velouté de légumes
<i>Plat</i>
Quenelles à la tomate Riz de Camargue
<i>Dessert</i>
Salade de fruits exotiques Pain Bio
 VENDREDI 20 Décembre
<u>MENU DE NOËL</u>
<i>Entrée</i>
salade festive
<i>Plat</i>
Filet de Chapon sauce Forestière Pommes Duchesses Brocolis sautés
<i>Dessert</i>
Gâteau de Noël et 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.