



# Menu du mois



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Menu du 01 au 05 décembre	Menu du 08 au 12 décembre	Menu du 15 au 19 décembre	Menu du 05 au 09 janvier
Potage Parmentier. 9. Pain blanc. 1blé.  Boulettes rôties jus nature. 1blé,7,9,3,6,10.  Chou-rouge.  Pommes rôties. Fruits frais.	Potage tomate. 9. Pain gris. 1blé.  Cordon bleu de dinde , sauce curry-coco. 1blé,7,10,3,6,9.  Céleri-rave. 9.  Riz. Fruits frais.	Potage chicon au curry. 9. Pain blanc. 1blé. Filet de poulet mariné, jus de viande. 1blé,7,9,3,6,10.  Carottes sautées au thym.  Wedge. Fruits frais.	<h1>Holidays</h1>
Potage brocoli.9. Pain blanc. 1blé. Filet de poulet, sauce moutarde. 1blé,7,9,10,12,3,6. Corotte.  Blé. 1blé. Yaourt entier. 7.	Potage cerfeuil. 9. Pain gris. 1blé. Macaroni jambon, courgette et fromage. 1 blé,6,7,3,8,9,10.  Fromage blanc. 7.	Soupe de navet. 9. Pain blanc. 1blé. Spaghetti à la bolognaise de boeuf. 1blé,3,6,7,9,10.  Fromage rapé. 7. Fruits frais.	
Potage panais et potiron. 9. Pain blanc. 1blé.  Spirelli alla Napoletana. 1blé,3.  Fromage rapé. 7. Fruits frais.	Potage de chou de Milan 9. Pain gris. 1blé.  Vol-au-vent. 1blé,6,7,12.  Brocoli. Pommes au four. Fruits frais.	Les amuses bouches de Noël.  Burger de dinde, sauce aux aïelles. 1blé,7,9,3,6,10.  Pomme caramélisée.  Pommes risollées.  Flan au caramel. 7.	
Potage carotte. 9. Pain blanc. 1blé. Emincé de porc Stroganoff. 1blé,7,9,3,6,10.  Courgette au four. Riz.  Mousse au chocolat. 7,6.	Potage poireau. 9. Pain gris. 1blé. Youvetsi végétarien aux légumes et féta. 7.  Yaourt entier. 7.	Potage potiron. 9. Pain blanc. 1blé. Curry de lentilles aux légumes. 1blé,3,7,10.  Riz. Fruits frais.	
Crudités nature. Pain blanc. 1 blé,  Hoki meunière citronné. 1blé, 4,7.  Etuvé de poireaux. Purée. 7. Mandarine.	Soupe brunoise. 9. Pain gris. 1blé.  Poisson pané, sauce fromage frais aux herbes. 1blé,4,7,12. Salade d'hiver. 12.  Purée. 7. Fruits frais.	Soupe à l'oignon. 9. Pain blanc. 1blé.  Steak de collin, sauce hollandaise. 1blé,4,7,3,6,9,10.  Epinards.  Purée. Fruits frais.	Potage d'épinards. 9. Pain gris. 1blé. Couscous de légumes et pois-chiches. 1blé,12.  Semoule de blé. 1blé. Fruits frais.
Légumes de saison		Journée à thème : Menu de Noël	Journée végétarienne:

EET  
LEER  
LEEF

## Informations Allergènes et traces éventuelles.

1 = gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose, 8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes