



Menu du mois



Menu du 01 au 05 décembre		Menu du 08 au 12 décembre		Menu du 15 au 19 décembre		Menu du 05 au 09 janvier	
LUNDI	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. 1blé7,10,3,6,9. 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.	Soupe de navet. 9. Pain blanc. 1blé. Spaghetti à la bolognaise de boeuf. 1blé,3,6,7,9,10. Fromage rapé. 7. Fruits frais.	Holidays		
MARDI	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.	Les amuses bouches de Noël.	Potage d'épinards. 9. Pain gris. 1blé.			
MERCREDI	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.	Burger de dinde, sauce aux aireslles. 1blé,7,9,3,6,10. Pomme caramélisée. Pommes rissolées. Flan au caramel. 7.	Couscous de légumes et pois-chiches. 1blé,12. Semoule de blé. 1blé. Fruits frais.			
JEUDI	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. Pâtes grèques. 1blé. Yaourt entier. 7.	Potage potiron. 9. Pain blanc. 1blé. Curry de lentilles aux légumes. 1blé,3,7,10. Riz. Fruits frais.	Carotte rapée. Pain gris. 1blé. Chipolata, sauce brune. 1blé,7,9,3,6,10. Compote de pommes. Wedges. Yaourt entier. 7.			
VENDREDI	Crudités natures. 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.	Bouillon de légumes (oignon,céleri, poireau, carotte) 9. Pain gris. 1blé. Penne aux thon, olive, courgette et tomate. 1blé,4,3. Fromage rapé. 7. Fruits frais.			
Légumes de saison		Journée à thème : Menu de Noël		Journée végétarienne:			

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