






LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE

	LUNDI 2 DECEMBRE	MARDI 3 DECEMBRE	MERCREDI 4 DECEMBRE	JEUDI 5 DECEMBRE	VENDREDI 6 DECEMBRE
ENTRÉE	SALADE PASTA	SARDINE	BETTERAVES AU THON	SALADE SOMBRÉRO	CONCOMBRE
PLAT	CEUFS DURS BÉCHAMEL	SAUTÉ DE PORC AUX POMMES 	CORDON BLEU	RAVIOLLIS	RIZ CRÉOLE 
	ÉPINARDS/ POMMES DE TERRE	RÖSTI DE LÉGUMES	PETITS POIS CAROTTES À LA CRÈME		CUBES DE POISSON SAUCE COCO
DESSERT	CHÈVRE	PETITS SUISSES SUCRÉS	MOUSSE AU CHOCOLAT	KIRI	KIWI
	ORANGE			FRUIT	
GOÛTER			POMME/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 3 6 7 10	1 3 4 5 7 9	1 3 4 5 7	1 2 3 4 7 8 10 12 14	1 4 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES






LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE

	LUNDI 9 DECEMBRE	MARDI 10 DECEMBRE	MERCREDI 11 DECEMBRE	JEUDI 12 DECEMBRE	VENDREDI 13 DECEMBRE
ENTRÉE	CAROTTES RÂPÉES	TOMATES	CRÊPE AU FROMAGE	MACÉDOINE À LA RUSSE	TABOULÉ
PLAT	RATATOUILLE ÉBLY POISSONNETTE	SAUTÉ DE PORC SAUCE ORANGE HARICOTS VERTS	SAUTÉ DE DINDE SAUCE VANILLE POMMES CAMPAGNARDES	BRANDADE PURÉE DE BUTTERNUT	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENNES
DESSERT	POIRES AU SIROP	EMMENTAL FROMAGE BLANC COULIS DE FRAMBOISES	COMPOTE DE POMMES	BRIE BROWNIES	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT
GOÛTER			PAIN BEURRE/ CONFITURE BRIQUETTE DE JUS DE FRUITS		
	1 3 4 7 9 10 12	1 3 7 9	1 2 3 5 7 8 12 14	1 3 7 10 12 13	1 3 6 7

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES





LIEUX DE RESTAURATION



Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE

REPAS DE NOËL

	LUNDI 16 DECEMBRE	MARDI 17 DECEMBRE	MERCREDI 18 DECEMBRE	JEUDI 19 DECEMBRE	VENDREDI 20 DECEMBRE
ENTRÉE	PIÉMONTAISE	SALADE	PÂTÉ EN CROÛTE AU SAUMON ET LÉGUMES	GALANTINE	SAUCISSON/ BEURRE
PLAT	NUGGETS AU FROMAGE	RAVIOLIS	PARMENTIER DE CANARD	PAUPIETTE DE SAUMON AUX ASPERGES	RÔTI DE BŒUF
	CAROTTES CRÉMEUSES		PATATE DOUCE ET BUTTERNUT	GRATIN DAUPHINOIS	FRITES OU POMMES DUCHESSE
DESSERT	BANANE	CAMEMBERT	PLATEAU DE FROMAGES	CLÉMENTINE	YAOURT AUX FRUITS
		TARTE BOURDALOU	PRÉCIEUX AUX MYRTILLES	CARRÉ VANILLE	
GOÛTER			CLÉMENTINE/ BISCUIT SIROP À L'EAU		
	1 2 3 4 7 8 14	1 3 7 9 10 12	1 3 4 6 7 12	1 3 4 6 7 14	1 3 4 7 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES

- GLUTEN
 1
- CRUSTACÉS
 2
- OEUFS
 3
- POISSONS
 4
- ARACHIDES
 5
- SOJA
 6
- LAIT
 7
- FRUITS À COQUES
 8
- CÉLÉRI
 9
- MOUTARDE
 10
- SÉSAME
 11
- SULFITES
 12
- LUPINS
 13
- MOLLUSQUES
 14