

	Du 1 au 5 décembre	qualité	Du 8 au 12 décembre	qualité	Du 15 au 19 décembre	qualité	Du 22 au 26 décembre	qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons Rôti de porc Carottes Vichy Emmental Crème au chocolat	    	Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Coulommiers Flan pâtissier	    	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Mimolette Yaourt au sucre de canne	    	Chou blanc aux raisins Pâtes A la carbonara Assortiment de fromages Liégeois	    
MARDI	 Coleslaw à l'ananas Flan aux pommes de terre Salade verte Camembert Fruit frais de saison	    	LES BRONZÉS font du Ski Potage du chef Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	    	 Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili  Riz créole Petit suisse Orange sanguine	    	Tartine au pesto Mijoté de dinde Carottes rôties au miel Tome Fruits au sirop	    
MERCREDI	Potage "USA"  Bruschetta du chef Iceberg Assortiment de fromages Fromage blanc au coulis	    	 Menu des enfants		Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Légumes du marché Emmental Crêpe au nutella	    	 Œuf dur mimosa Pizza aux légumes Salade mée Fromage blanc vanillé Et son biscuit	    
JEUDI	Chou chinois sauce Thaïe Dos de colin à l'orange Légumes du marché Mimolette Pâtisserie du chef	    	 Velouté de lentilles Pennes  Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	    	Repas de Noël  			
VENDREDI	Betteraves aux pommes  Bœuf au paprika Riz basmati Edam Fruit frais de saison	    	Carottes râpées à l'orange Brandade de poisson Chantalliou Yaourt à la fraise	    	Soupe de potiron Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits	    	Bonnes vacances 	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC



Le produit du mois



SEMAINE 1

[illegible]

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Batavia au maïs Poulet sauce barbecue Haricots-verts sautés Coulommiers Flan pâtissier	x x x x		x x x x		x x x x	x x x x		x x x x		x x x x		x x x x		
MARDI	Potage Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	x x x		x x x		x x x	x x x	x x x	x x x		x x x		x x x		
MERCREDI	Menu des enfants	x x x x x		x x x x x		x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x		x x x x x		x x x x x		
JEUDI	Velouté de lentilles Farfalles Sauce au parmesan Brie Fruit frais de saison	x x x		x x			x x x x		x		x				
VENDREDI	Carottes râpées à l'orange Parmentier de poisson Au Potiron Chantalliou Yaourt à la fraise	x	x	x	x	x	x		x		x x				

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE EBULLA COOLIE	PISTACHE NOIX DE CAJOU	PECAN AMANDE CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Soupe alphabet Paupiette de veau dorée Petit-pois au curcuma Mimolette Liégeois	x x x		x x x		x x	x	x x x x	x x x	x x					
MARDI	Betteraves vinaigrette Haricots-rouges façon chili Riz créole Petit suisse Orange sanguine	x		x				x		x x x	x x				
MERCREDI	Saucisson à l'ail Boule bœuf sauce tomate Légumes du marché Assortiment de fromages Crêpe au nutella	x x x		x x x		x x	x x	x x x	x x x	x x	x x				
JEUDI	Repas de noel	x x x x x		x x x x x		x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x	x x x x x		
VENDREDI	Soupe de poireaux Filet de poisson pané Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de fruits	x x x	x	x x	x	x x		x x x	x x x	x x x					

SEMAINE 4

[illegible]