

SEMAINE DU 17 au 21 DECEMBRE

LUNDI 17 DECEMBRE

PAIN BIO
*
Surimi / Mayonnaise
(1-2-3-4-8-13)
ou
Salade lyonnaise (4)
ou
Salade de haricots verts (4)
*
Quenelle nature (4-9-13)
ou
Filet de colin (3)
*
Riz
ou
Champignons
*
Yaourt ou Fromage
*
Fruit

MARDI 18 DECEMBRE

PAIN BIO
*
Feuilleté bolognaise (4-13)
ou
Salade lady (3)
ou
Poireaux / Vinaigrette
*
Steak haché
ou
Cœur de filet de merlu (3)
*
Petits pois
ou
Carottes
*
Yaourt ou Fromage
*
Fruit

MERCREDI 19 DECEMBRE

PAIN BIO
*
Salade verte
*
Hamburger
(maison) (8-13-14)
*
Frites
ou
Courgettes
*
Yaourt ou Fromage
*
Fruit
*
Barre glacée
(5-7-9-13)

JEUDI 20 DECEMBRE

REPAS DE NOËL
*
PAIN BIO
*
Foie gras / Toasts
(1-5-7-9-11-13)
ou
Saumon fumé / Citron / Toasts (1-3-5-7-9-11-13)
ou
Salade de mâche composée
*
Mini rôti de poulet / Sauce cèpes
ou
Filet de Saint Pierre
*
Pommes dauphines / Marrons (4-13)
ou
Fagots de haricots verts
*
Faisselle à la crème
ou
Assiette de fromages
*
Bûche pâtissière (4-7-13)
*
Clémentines / Papillotes

VENDREDI 21 DECEMBRE

PAIN BIO
*
Salade verte / Crevettes / Pamplemousse
ou
Œufs mimosa
ou
Tomates / Maïs
*
Merguez
ou
Pavé de poisson à la provençale
*
Semoule
ou
Ratatouille
*
Yaourt ou Fromage
*
Fruit



1 - Moutarde
2 - Crustacés
3 - Poissons
4 - Œufs
5 - Soja

6 - Arachide
7 - Fruits à coques
8 - Sulfite (C>10 ppm)
9 - Lait
10 - Lupin

11 - Graines de sésame
12 - Mollusques
13 - Céréales contenant du gluten
14 - Céleri

N.B. :

- Sous réserve de modifications indépendantes de notre volonté
- Tous les fonds de sauce présentent une trace de céleri (14).
- Les sauces des plats principaux sont liées avec un roux (13).
- La vinaigrette est faite sur place avec de la moutarde (1)

LA GESTIONNAIRE,
Mélisande SIGAUD



LE PROVISEUR,
Moncef M'HAOUËCH