

Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Mélange harmonie et dés d'emmental (scarole, chou rouge et maïs) Gardianne de taureau Pommes vapeurs Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Galopin de veau Duo de carottes et de topinambours - Gnocchis (50/50) Chanteneige Fruit de saison	Pizza Poulet rôti Epinards à la crème - blé (50/50) Brie à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Saucisse de Toulouse Tortis Fromage blanc nature (seau) Biscuit	Menus Angleterre Coleslaw Fish and chips (cabillaud pané et frites) Yaourt sucré Cake aux fruits confits
Du 10 au 14	Œuf dur mayonnaise Emincé de dinde au thym Haricots romano - riz safrané (50/50) Saint Marcellin à la coupe Flan au chocolat	Carottes râpées Bœuf bourguignon Semoule Crème anglaise Madeleine	Salade de pommes de terre ravigote (cornichon, câpres, oignons et mayonnaise) Escalope de poulet sauce tandoori Poêlée cordiale (carottes, haricots verts, céleri et oignons) - Gnocchis (50/50) Cantafrais Compote	Salade verte aux des de gouda Coquillettes à la bolognaise Yaourt aromatisé	Quiche aux oignons Colin sauce normande Purée de potiron Vache picon Fruit de saison
Du 17 au 21	Betteraves vinaigrette Chili con carné Riz de camargue Fromage à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Lasagnes à la bolognaise Chantailou Compote	Carottes râpées Moqueca de colin (lait de coco) Blé Saint Paulin Flan au caramel	Repas de Noël Pâté en croûte et salade iceberg avec fourme d'ambert et croûtons (sans porc : salade iceberg avec fourme d'ambert et croûtons) Raviolis au saumon fumé Sapin tout chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Taboulé Tortillas de pommes de terre Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Fromage blanc aromatisé
Du 24 au 28 Vacances de Noël		FERIE Noël	Repas de Noël Batavia et dès brebis Galoopin de veau forestière Pommes noisette Eclair au chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Salade de lentilles Boulettes d'agneau sauce méridionale Carottes à l'huile d'olive - riz (50/50) Gouda Fruit de saison	Rosette Dos de colin sauce safranée Polenta crémeuse Tartare Petits suisses aromatisés

En Décembre,
 les fruits et les légumes
 de saison sont :

Le topinambour

Le kiwi

Nous découvrons :
 L'Angleterre

Nous te souhaitons :
Joyeux Noël!

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.