

DECEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3 Velouté de courgettes Aiguillettes de volaille Haricots verts Camembert <i>Banane</i> <i>Présence d'allergènes sulfites</i>	4 Macédoine de légume à la mayonnaise Paupiette de veau Carottes au jus Edam <i>Pomme</i> <i>Présence d'allergènes sulfites,œuf,moutarde</i>	6 Batavia sauce vinaigrette Tortis à la bolognaise Saint moret Compote de pommes <i>Présence d'allergènes moutarde</i>	7 Pâté de campagne / cornichons Filet de hoki sauce citron Triio de légumes St paulin <i>Poire william</i> <i>Présence d'allergènes poisson,sulfites,fruit à coque</i>
10 Feuille de chêne à l ail Filet mignon Riz créole Flan caramel <i>Présence d'allergènes sulfites</i>	11 Salade de carottes râpées Daube provencale Coquillettes Crème dessert chocolat <i>Présence d'allergènes Soja,moutarde</i>	13 Taboulé Haut de cuisse de poulet Haricots beurre et salsifis rondelet Orange <i>Présence d'allergènes sulfites,moutarde</i>	14 Friand au fromage Filet de colin meunière Gratin de courgettes Chanteneige Clémentine <i>Présence d'allergènes poisson,arachide,œuf</i>
17 Salade d endives dès de mimolette Escalope de dinde Petits pois Fromage blanc <i>Présence d'allergènes sulfites,moutarde</i>	18 boudin blanc/mâche/toast foie gras Fondant de poulet forestière Pommes pins Fromage Bûche glacée <i>Présence d'allergènes sulfites,arachide,moutarde,soja,fruits à coques</i>	20 Salade de batavia sauce vinaigrette Chipolatas Flageolets Yaourt mixé <i>Présence d'allergènes sulfites,moutarde</i>	21 Trio de salades(rouge,blonde,mâche) Colin fish Pommes sautées Fromage Clémentine <i>Présence d'allergènes œuf,poisson et dérivés,moutarde,arachide</i>
VACANCES DE NOEL DU 22 DECEMBRE 2018 AU 06 JANVIER 2019			

FARRUGIA Serge : Nutritionniste et Diététicien /// NEYRON-JOUVEAUX Corinne

SOUS RESERVE DE CHANGEMENT EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS ET DISPONIBILITE DE LA SAISON

**Produit laitier à tous les repas : allergène le lait
Pain présent à tous les repas : allergène le gluten**