





## Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Mélange harmonie et dés d'emmental (scarole, chou rouge et maïs)	Salade de penne aux légumes	Salade verte	<b>Menus Angleterre</b> Coleslaw
	Gardianne de taureau	Galette de soja provençale	Saucisse de Toulouse	<b>Fish and chips</b> (cabillaud pané et frites)
	Pommes vapeur	Duo de carottes et de topinambours	Lentilles	<b>Panais à la crème</b>
	Fondue de poireaux	Riz	Champignons persillés	<b>Yaourt sucré</b>
Du 10 au 14	Mousse au chocolat	Chanteneige	Fromage blanc nature (seau)	<b>Cake aux fruits confit Maison</b>
	Salade de pois chiches	Fruit de saison	Confiture de fraise	Quiche aux oignons Maison
	Quenelles sauce aurore	Carottes râpées	Endives aux dés de gouda	Colin sauce normande
	Brocolis sautés	Bœuf bourguignon	Coquillettes à la bolognaise	Purée de potiron
	Blé	Jardinière de légumes	Carottes sautées	Purée de pommes de terre
Du 17 au 21	 <b>Saint Marcellin à la roue</b>	Crème anglaise	Yaourt aromatisé	Vache picon
	Fruit de saison	Madeleine		Fruit de saison
	Betteraves vinaigrette	Pâté de campagne	<b>Repas de Noël</b> <b>Bâtonnet de mozzarella pané</b> <b>et sa salade iceberg</b> 	Taboulé
	Chili haricots rouges et maïs	Rôti de veau à la moutarde	 <b>Raviolis au saumon fumé</b> <b>BIO et local</b>	Tortillas de pommes de terre
 <b>Riz de camargue</b>	Petits pois	<b>Chou romanesco</b>	Haricots verts	
Haricots beurres	Carottes persillées	<b>Sapin tout chocolat</b>	Petit moulé ail et fines herbes	
Camembert à la coupe	Chantailou	<b>Clémentine et chocolats de Noël</b>	Fruit de saison	
Fruit de saison	Compote de pommes			

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.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)