

MENU

Décembre

2018

lundi 3	lundi 10	lundi 17
<p>soupe (mat) salade verte (elem) saucisse lentilles <i>sv : saucisse végétale</i> fromage - fruit</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>soupe (mat) betterave (elem) filet de dinde <i>sv : filet de poisson</i> flageolets fromage bio - fruit bio</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>soupe (mat) enrée chaude (elem) curry d'agneau <i>sv : protéines de soja</i> semoule fromage - fruit</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>
mardi 4	mardi 11	mardi 18
<p>salade de concombre / tomates et pomme de terre sauté de porc forestier <i>sv : acras de morue</i> Brocoli au four petits suisses aux fruits</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>salade de riz (maïs - concombre - olive) omelette fines herbes courgettes au curry yaourt nature</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>carottes râpées pané fromager haricots plats compote bio</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>
jeudi 6	jeudi 13	jeudi 20
<p>soupe (mat) tarte aux légumes (elem) boeuf bourguignon <i>sv : protéines de soja</i> carottes fromage - fruit</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>soupe (mat) Macedoine mayonnaise Rôti de veau <i>sv : aiguillettes de blé/carottes</i> épinards au four fromage - fruit</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>	<p>MENU de NOËL salade de laitue, avocat et saumon fumé sauté de chapon <i>sv : flan de légumes</i> pommes «emoti» clémentine, chocolat, bûche</p> <p>PRODUITS LOCALS</p>
vendredi 7	vendredi 14	vendredi 21
<p>carottes râpées dès de pommes, et raisins secs poisson (lieu) sauce fenouil riz créole pâte à suisse fruit au sirop</p>	<p>salade verte au fromage poisson vapeur chou fleur béchamel pâtisserie</p>	<p>charcuterie : mortadelle <i>sv : tartithon</i> filet de poisson ratatouille fromage - fruit</p>

Les allergènes sont notés sur l'opercule des plats

● repas sans viande ● légumes crus ● légumes cuits ● féculents ● viande/poisson/oeuf ● produit laitier ● matière grasse

Ces menus ne sont pas contractuels. Ils peuvent être changés en fonction des approvisionnements.