



# Menus de mois de décembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 28/11 au 02/12</b>	Accras de morue Tranche de bœuf braisé Duo de carottes jaune et orange Plateau de fromages Fruit de saison	Laitue Tartiflette Plateau de fromages Abricot au sirop	Potage de légumes Choucroute Garnie Plateau de fromages Tarte aux pommes	<b>Salade verte</b> <b>Couscous de boulettes de bœuf</b> <b>et ses légumes</b> Plateau de fromages <b>Laitage</b>	<b>Tarte au fromage</b> Dos de colin sauce citron Galettes de légumes Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 05 au 09</b>	<b>Salade verte</b> <b>Rôti de dinde au jus</b> <b>Riz safranée aux petits oignons</b> Plateau de fromages <b>Fromage blanc nature et confiture</b>	Rosette et cornichons Boeuf bourguignon aux carottes Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	Macédoine mayonnaise Rôti de porc Epinards béchamel Plateau de fromages Paris Brest	Taboulé Poulet façon poule au pot et ses légumes Plateau de fromages Compote	Potage de légumes Pâtes au saumon Plateau de fromages Fruit de saison
<b>Du 12 au 16</b>	Salade de pommes de terre Boudin noir Gratin de blettes Plateau de fromages Laitage	<b>Carottes râpées</b> <b>Chipolatas</b> <b>Lentilles</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	<b>EXTRA</b>	Salade de jeunes pousses Côte de porc à la moutarde Riz Plateau de fromages Fondant au chocolat	Friand Cabillaud sauce échalote Haricots verts persillés Plateau de fromages Riz au lait
<b>Du 19 au 23 Vacances de Noël</b>	Radis-beurre Sauté de porc à la coriandre Pâtes Plateau de fromages Fromage blanc sucré	Potage de légumes Entrecôte cru Frites Plateau de fromages Marron suisse	Coleslaw Bœuf aux olives Semoule Plateau de fromages Liégeois à la vanille	<b>Pizza au fromage</b> <b>Escalope de dinde au jus</b> <b>Brocolis béchamel</b> Plateau de fromages <b>Fruit de saison</b>	<b>Repas de Noël</b> <b>Salade de nouilles marinés</b> <b>Caille</b> <b>Ecrasé de butternut à la châtaigne</b> <b>Plateau de fromages</b> <b>Bûche Saint Honoré et friandises de Noël</b>
<b>Du 26 au 30 Vacances de Noël</b>					

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)