



viandes de France



issue de l'agriculture biologique



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
15 / 12	betteraves cuites	hachis parmentier (7)	batavia * (non assaisonné)	tomme *(7)	pomme * et autres fruits de saison
mardi			repas végétarien		
16 / 12	œuf dur mayonnaise (3,10)	gratin de pâtes aux fromages (1,7)			compote
mercredi					
17 / 12	choux rouge *	poisson frais (4)	quinoa aux légumes	stnectaire *(7)	riz au lait (7)
Jeudi					
18 / 12	mousse de canard	sauté de chapon	pomme noisette (7)	Comté*(7)	Bûche de Noël (7,1) clémentine *
Vendredi					
19-déc	soupe de saison	sauté de porc au paprika	lentilles	tomme *(7)	banane * et autres fruits de saison
Lundi					
22 / 12	pomelos	brandade de poisson (4,7)	salade verte * (non assaisonné)		fromage blanc *
Mardi			repas végétarien		
23 / 12	salade de riz	croq fromage (7,5)	petits pois carotte		ananas rôti
Mercredi					
24 / 12	betteraves	sauté de veau à la moutarde	coquillettes (1=)		yaourt*(7)
Jeudi					
25 / 12			NOEL		
Vendredi			repas végétarien		
26 / 12	potage de pommes de terre poireaux	tajine de légumes	semoule (1)	ossau iraty*(7)	patisserie maison (1,7)

Légende des allergènes : 1.gluten_2.Crustacés_3.Oeufs_4.Poisson_5.Arachides_6.Soya_7.Lait_8.Fruits à coque_9.Celeri_10.Moutarde_11.Graines de sésame_12.Sulfites_13.Lupin_14.Mollusques

sous réserve de modifications
* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles