

## MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
SOUPE DE LÉGUMES  	CONCOMBRE A LA GREC 	SALADE BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE 	SALADE DE CRUDITÉS  	<b>MENU VEGETARIEN</b>
NUGGET'S DE POULET	BLANQUETTE DE VEAU 	JAMBON	DOS DE COLIN	SALADE FEUILLE DE CHENE AUX DES DE MIMOLETTE 
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	CAROTTES VICHY 	COQUILLETES	RIZ SAFRANE 	LASAGNE AUX LÉGUMES ET EMMENTAL 
VACHE QUI RIT	MORBIER	PETIT SUISSE		
KIWI 	MANDARINE 	POMME GOLDEN 	FLAN	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT
<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Fruits à coques, a-galactose, Kiwi, Soja</i>	<i>* Sulfites, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, a-galactose, Moutarde</i>	<i>Sulfites, moutarde, a-galactose, Œuf Poisson et dérivé, Soja, Fruits à coques</i>	<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, Moutarde</i>
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
SOUPE DE PATES 	<b>MENU VEGETARIEN</b>	SALADE COLESLAW  	SOUPE AU POTIRON 	SALADE DE QUINOA MACHE ET BETTERAVES 
NAVARIN D'AGNEAU 	SALADE D'ENDIVES ET ŒUF DUR 	PAVÉ DE SAUMON 	FILET DE POULET 	FILET DE FLETAN 
BROCOLIS POELÉS	RAVIOLIS EPINARDS ET RICOTTA	LENTILLES	PETITS POIS	POELÉE DE LÉGUMES
COMTE AOP			EMMENTAL 	BABYBEL 
CLÉMENTINES 	YAOURT AUX FRUITS	CAFÉ LIÉGEOIS	POIRE 	ORANGE 
<i>* Sulfites, Moutarde, a-galactose, Fruits à coques, Soja</i>	<i>* Sulfites, Fruits à coques, Soja, Œuf et dérivé, a-galactose, Lait de chèvre, Moutarde</i>	<i>* Sulfites, Moutarde, Œuf Poisson et dérivé, Soja, Fruits à coques, Lentilles</i>	<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Soja, Fruits à coques, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, Moutarde, Soja, Fruits à coques, Poisson et dérivé</i>
LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
CÉLERI REMOULADE  	SOUPE DE PERLES 	MACEDOINE DE LEGUMES	<b>REPAS DE NOEL</b>	<b>MENU VEGETARIEN</b>
LIMANDE MEUNIÈRE 	ÉMINCÉ DE BŒUF 	POULET ROTI 	TOAST DE MOUSSE DE CANARD ET SALADE	SALADE DE HARICOTS VERTS ET TOMATES 
COQUILLETES	HARICOTS PLATS A LA TOMATE	GRATIN DE CHOUX FLEURS	PARMENTIER DE CANARD 	OMELETTE AU FROMAGE ET CŒUR DE BLÉ 
	BRIE 		PETIT LOUIS	PAVE D AFFINOIS
CRÈME DESSERT AU CARAMEL	POMME ROYAL GALA 	YAOURT AUX FRUITS	BÛCHE CLEMENTINE ET PAPILOTES 	POIRE 
<i>* Sulfites, Moutarde, Œuf Poisson et dérivé, Fruits à coques, Soja, Céleri</i>	<i>* Sulfite, a-galactose, Fruits à coques, Soja</i>	<i>* Sulfites, Soja, Fruits à coques, Œuf et dérivé</i>	<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Fruits à coques, Soja, Moutarde, a-galactose</i>	<i>* Sulfites, Œuf et dérivé, Fruits à coques, Soja, Moutarde</i>



Nouvelle Agriculture = NA

Pêche Raisonnée = #



Appellation d'Origine Contrôlée = AOC

Fait Maison = @



Bleu Blanc Cœur = BBC

Label Rouge = LR



Circuit Court = CC



Agriculture Biologique = AB

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons**  
*\*allergènes présents dans le menu + allergènes à chaque repas = lait (produits laitiers), Gluten (pain)*