

RESTAURANT MUNICIPAL

MENUS DU MOIS DE DECEMBRE

LUNDI 01	MERCREDI 03	VENDREDI 05
 Salade mélangée (Romaine, mâche, endives) (7)(9)   Omelette au fromage (1) 3  Potatoes  Brebis crème (2)  Crème dessert au chocolat (2) (3) (11)(12)	 Céréales gourmandes (1)(3)(9)(10)(11)  Poulet rôti  Gratin de chou fleur (2)(3)(7)(9)(10)  Tomme Noire (2)  Pomme Royal Gala	 Salade de carottes râpées à la sauce citron (7) (9)  Flétan (4)  Bougour petit pois (1)(7)  Saint-Ajur (2)  Flan caramel (2)(3)(11)
LUNDI 08  Salade Coleslaw (3) (9)  Nugget's de Poulet (1)(3)(7)(8)(10)(12)  Jardinière de légumes (7)  Yaourt nature (2)  Orange	 Salade Betty (Betteraves et maïs) (7)(9)  Escalope de Porc à la crème (2)  Brocolis (7)  Caprice (2)  Gâteau Maison (1)(2)(3)(8)(11)(12)	 Œuf mayonnaise (3)(9)  Lasagnes aux légumes d'hiver et chèvre (1)(2)(3)  Vache qui rit (2)  Pomme Golden
LUNDI 15  Soupe de potiron  Gratin du pêcheur (colin) (2)(3)(4)(5)  Riz nature  Leerdamer (2)  Poire Comice	 REPAS  DE  NOËL	 Celéri remoulade(3)(7)(8)(9)  Boulettes de bœuf  Coquillettes au jus (1)(3)  Cantal (2)  Poire au chocolat (11)(12)
LUNDI 22  FERMETURE	 FERMETURE	 FERMETURE
LUNDI 29  FERMETURE	 2020 MERCREDI 31  F  É  R  I  É	VENDREDI 02  FERMETURE

EN ROUGE = CUISINÉ SUR PLACE



Nouvelle Agriculture



Appellation d'Origine Contrôlée



Bleu Blanc Cœur



Circuit Court = CC

EN BLEU = PLAT INDUSTRIEL



Pêche Raisonnée



Fait Maison



Label Rouge



Agriculture Biologique = AB

LEGENDES DES ALLERGENES :

1- GLUTEN / 2-LAIT / 3-ŒUF / 4-POISSON / 5-CRUSTACE / 6-MOLLUSQUE / 7-SULFITE

8-CELERI / 9-MOUTARDE / 10-SESAME / 11-SOJA / 12-FRUTS à COQUES / 13-LUPIN / 14-ARACHIDE

Les menus sont susceptibles d'être modifiés suivant les possibilités du marché et les aléas des livraisons