

MENU DU MOIS DE DECEMBRE 2021



Produits issus de
l'agriculture biologique

		MERCREDI 01 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 02	 VENDREDI 03 MENU VEGETARIEN
		POTAGE TOMATE FILET DE HOKY BOUQUETIERE YAOURT VANILLE FRUIT	BETTERAVE HACHE DE POULET COQUILLETTE COMPOTE BISCUIT	CAROTTES RAPEES CROQUE FROMAGE DUO D HARICOT YAOURT NATURE POMME
LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 09 MENU VEGETARIEN	 VENDREDI 10
CELERI REMOULADE ROTI DE DINDE PUREE FROMAGE BLANC COMPOTE	TABOULE PAUPIETTE DE VEAU JEUNE CAROTTE GOUDA MOSAIQUE DE FRUITS	SALADE/DES DE GRUYERE CORDON BLEU TORTIS LIEGEOIS POIRE	CONCOMBRE VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE RATATOUILLE/RIZ YAOURT AROMATISE KIWI	1/2 ŒUF MACEDOINE FILET DE HOKY TRIO DE LEGUME CAMEMBERT CLEMENTINE
LUNDI 13	MARDI 14 REPAS DE NOEL	MERCREDI 15 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 16 MENU VEGETARIEN	 VENDREDI 17
ENDIVE / MIMOLETTE BOULETTE DE BŒUF SEMOULE YAOURT NATURE SUCRE ABRICOT SIROP	DELICE FOIE GRAS BALOTIN DE DINDE GIROLLES POMME FORESTINE BABYBEL BUCHE DE NOEL	TOMATE VINAIGRETTE BLANQUETTE DE DINDE RIZ PILAF TOME FRUIT	PANIER FROMAGE SCHNITZEL PETIT POIS YAOURT AROMATISE FRUIT	PATE DE CAMPAGNE BRANDADE DE POISSON SALADE VERTE PETIT SUISSE AROMATISE COMPOTE
LUNDI 20 CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN	MARDI 21 CENTRE DE LOISIRS	MERCREDI 22 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 23 CENTRE DE LOISIRS	 VENDREDI 24 CENTRE DE LOISIRS
POTAGE LEGUME LASAGNE VEGETARIENNE SALADE YAOURT/FRUIT	PIZZA ROTI DE VEAU CHOU FLEUR MOUSSE CHOCOLAT ORANGE	SALADE COLESLOW FRANFORT POMME SAUTEE FROMAGE BLANC COMPOTE	SARDINES / BEURRE ROTI DE BŒUF POELEE DE LEGUMES FROMAGE GLACE	POMELOS BROCHETTE DE POISSON COURGETTE/RIZ YAOURT A BOIRE FRUIT AU SIROP
LUNDI 27 CENTRE DE LOISIRS MENU VEGETARIEN	MARDI 28 CENTRE DE LOISIRS	MERCREDI 29 CENTRE DE LOISIRS	JEUDI 30 CENTRE DE LOISIRS	 VENDREDI 31 CENTRE DE LOISIRS
CRUDITEE TARTE AUX LEGUMES HARICOT VERT YAOURT/FRUIT	MAQUEREAU TOMATE CHIPOLATAS LENTILLE FROMAGE BLANC LITCHIS AU SIROP	QUICHE BROCHETTE DE VOLAILLE PETIT POIS GELIFIE CHOCOLAT CLEMENTINE	PIEMONTAISE HACHE D AGNEAU HARICOT BEURRE FROMAGE PATISSERIE	LENTILLE EN SALADE COLIN EN SAUCE POMME VAPEUR YAOURT NATURE FRUIT



Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants: céréales contenant du gluten, crustacé, œuf, poisson, arachide, soja, lait, fruit à coque, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfite, lupin et mollusque.
menus donnés à titre indicatif susceptibles de modifications liées à d'éventuels soucis d'approvisionnements et raisons techniques