

1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Décembre 2016

(sous réserve d'approvisionnement)



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 28/11 au 02/12	Crêpe au fromage Tranche de bœuf braisé Duo de carottes jaunes et oranges Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Laitue Tartiflette Yaourt sucré Abricot au sirop	Choux rouge en vinaigrette Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes Fromage Laitage	Tarte au fromage Dos de colin sauce citron Galettes de légumes Cotentin Fruit de saison
Du 05 au 09	Salade verte Quenelles sauce nantua Riz safranée aux petits oignons Fromage blanc nature Confiture	Salami Boeuf bourguignon Purée de courges Cantafrais Fruit de saison	Taboulé Poulet façon poule au pot Petit moulé ail et fines herbes Compote	Betteraves vinaigrette Pâtes au thon Coulommiers à la coupe Fruit de saison
Du 12 au 16	Salade de pommes de terre Poisson pané et citron Poêlée forestière Petit suisse sucré Fruit de saison	Carottes râpées Chipolatas Lentilles Fromage Fruit de saison	Repas de Noël Salade de jeunes pousses Sauté de canard sauce aux cèpes Pommes pin Fondant cœur coulant au chocolat Chocolats de Noël et clémentine	Chou blanc et dés de gouda Omelette Haricots verts persillés Riz au lait

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)