



1 REPAS A COMPOSANTES ISSUES DE L'AB/ SEMAINE

Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :

Le topinambour

Le kiwi

Nous découvrirons : L'Angleterre

Nous te souhaitons : Joyeux Noël!

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	<p>Mélange harmonie (scarole, chou rouge et maïs)</p> <p>Sauté de bœuf gardian</p> <p>Pommes vapeurs</p> <p> Fromage</p> <p>Compote</p>	<p>Salade de penne aux légumes</p> <p>Galette de soja provençale</p> <p>Duo de carottes et de topinambours</p> <p>Chanteneige</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Fromage blanc nature (seau)</p> <p>Confiture</p>	<p>Menus Angleterre</p> <p>Coleslaw</p> <p>Fish and chips</p> <p>(cabillaud pané et frites)</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Cake aux fruits confits</p>
Du 10 au 14	<p>Salade de pois chiches</p> <p>Quenelles sauce aurore</p> <p>Brocolis sautés</p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Semoule</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Endives aux dés de gouda</p> <p>Coquillettes à la bolognaise</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche aux oignons</p> <p>Colin sauce normande</p> <p>Purée de potiron</p> <p>Vache picon</p> <p>Fruit de saison</p>
Du 17 au 21	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Chili haricots rouges et maïs</p> <p>Riz de camargue </p> <p> Fromage à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Rôti de veau à la moutarde</p> <p>Petits pois</p> <p>Chantailou</p> <p>Compote</p>	<p> Repas de Noël </p> <p> Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade iceberg </p> <p> Raviolis au saumon fumé </p> <p>Sapin tout chocolat</p> <p>Clémentine et chocolats de Noël</p>	<p>Taboulé</p> <p>Tortillas de pommes de terre</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>

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)