



Menus Semaine 49

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine


Lundi 02 décembre

Œuf mayonnaise

Goulasch  

Carottes vapeur

Fromage

Fruit de saison 

Mardi 03 décembre

Salade de crudités

Garniture bolognaise 

Spaghettis

Yaourt nature

Compote pomme-châtaigne  

Mardi 03 décembre

Salade de crudités

Garniture bolognaise véggie

Spaghettis

Yaourt nature

Compote pomme-châtaigne  

Bon Appétit

Mercredi 04 décembre

Pamplemousse

Rôti de dinde tandoori 

Frites

Flan nappé caramel 

Jeudi 05 décembre

Feuilleté maraicher 

Porc à l'ananas  


Riz créole

Fromage 

Fruit de saison

Vendredi 06 décembre

Céleri rémoulade 

Blanquette de poisson 

Lentilles

Mousse au chocolat

Photos non contractuelles

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.