

Menu - Décembre 2024

				
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
02-12	03-12	04-12	05-12	06-12
Potage aux potirons (i) Steak haché de dinde (a,c,f,j) Jus de viande (a) Maraîchère de carottes (g) Pommes nature (-) Fruit de saison (-)	Potage au panais (i) Blanquette de veau à l'ancienne (a,c,g,i) Riz aux petits légumes (i) Produit laitier (g)		Potage Parmentier (i) Bûchette de poulet (a) Jus de viande (a) Salsifis à la crème (g) Pommes persillées (-) Biscuit (a,c,f,g,h)	Potage aux tomates (i) Dos de saumon (d) Citron (-) Légumes d'hiver (g) Pommes nature (-) Fruit de saison (i)
09-12	10-12	11-12	12-12	13-12
Soupe aux chicons (i) Noix de poulet (-) Sauce au romarin (a) Chou-fleur gratiné (g) Pommes persillées (-) Fruit de saison (-)	Soupe aux carottes (i) Courgettes farcies (a,g) Sauce aux courges (-) Ebly (a) Produit laitier (g)		Potage Fermière (i) Lasagne aux légumes (a,c,g,i) Biscuit (a,c,f,g,h)	Potage au céleri-vert (i) Filet de limande enroulé (d) Citron (-) Potée aux épinards (g) Fruit de saison (-)
16-12	17-12	18-12	19-12	20-12
Velouté aux potirons (g,i) Pain de viande (a,c,g) Jus de viande (a) Chou-rouge (-) Pommes purée (g) Fruit de saison (-)	Potage aux oignons (a,c,g,i) Spaghetti Bolognaise (a,c,g) Biscuit (a,c,f,g,h)		Potage aux poivrons (i) Rôti de dinde (g) Jus de viande (a) Poêlée de potiron et pommes de terre (g) Pommes persillées (-) Produit laitier (g)	Soupe de fenouil (i) Filet de plie pané (a,d) Citron (-) Tomates au four (a) Riz blanc (-) Fruit de saison (-)
23-12	24-12	25-12	26-12	27-12
Congés de Noël				
30-12	31-12			
Congés de Noël				

a:gluten b:crustacé c:œuf d:poisson e:arachide f:soja g:lactose h:fruits à coque i:céleri j:moutarde k:sésame l:sulfite m:lupin n:sulfites