











M E N U



Merci de nous signaler **si vous avez une allergie** à un de ces éléments qui est peut être utilisé dans les plats proposés : gluten, fruits à coques, arachides, mollusques, moutarde, laitage, soja, crustacés, céleri, lupin, œuf, sésame, poissons, sulfites

| | | |
|---|---|---|
|    | <p>Lundi 15/12</p> | <p>Potage de légumes Lasagne bolognaise Salade verte Fromage blanc à la vanille Corbeille de fruits de saison</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Potage de légumes Macédoine de légumes mayonnaise Lasagne bolognaise Salade verte Fromage blanc à la vanille Yaourt bio sucre de canne Corbeille de fruits de saison</p>  |
|    | <p>Mardi 16/12</p>  | <p>Rillettes Goulash Carottes glacées Assortiment de laitages Corbeille de fruits de saison</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Rillettes Saucisson à l'ail Goulash Carottes glacées Assortiment de laitages Corbeille de fruits de saison</p> |
|  | <p>Jeudi 18/12 REPAS DE NOEL</p>  | <p>Mousse de canard Rôti de dinde farcie aux girolles Sauce au foie gras Gratin dauphinois St Nectaire Bûche praliné</p> <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Mousse de canard Terrine de saumon fumé Rôti de dinde farcie aux girolles Sauce au foie gras Gratin dauphinois St Nectaire Chèvre Bûche praliné Craquant chocolat</p> |
|   | <p>Vendredi 19/12</p> | <p>Betteraves, maïs et fêta Couscous de légumes Semoule de couscous Assortiment de fromages Compote de pommes bio</p>  <p><u>MENU ELEVES AU PLATEAU:</u> Betteraves, maïs et fêta Carottes râpées Couscous de légumes Semoule de couscous Assortiment de fromages Compote de pommes bio Ananas morceaux au sirop</p>  |

Nous nous réservons le droit de modifier ce menu pour des raisons non prévisibles : effectifs réduits, grèves, absence de personnel, problèmes de livraison...