



# MENU



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

    	<b>Lundi 15/12</b>	<p>Potage de légumes Lasagne bolognaise Salade verte Fromage blanc à la vanille Corbeille de fruits de saison</p> <p><b>MENU ELEVES AU PLATEAU:</b> 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>
  	  <b>Mardi 16/12</b>	<p>Rillettes Goulash Carottes glacées Assortiment de laitages Corbeille de fruits de saison</p> <p><b>MENU ELEVES AU PLATEAU:</b> Rillettes Saucisson à l'ail Goulash Carottes glacées Assortiment de laitages Corbeille de fruits de saison</p>
	<b>Jeudi 18/12 REPAS DE NOEL</b>  	<p>Mousse de canard Rôti de dinde farcie aux girolles Sauce au foie gras Gratin dauphinois St Nectaire Bûche praliné</p> <p><b>MENU ELEVES AU PLATEAU:</b> 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>
	<b>Vendredi 19/12</b>   	<p>Betteraves, maïs et féta Couscous de légumes Semeoule de couscous Assortiment de fromages Compote de pommes bio</p> <p><b>MENU ELEVES AU PLATEAU:</b> Betteraves, maïs et féta Carottes râpées Couscous de légumes Semeoule 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...