





# MENU

du mois



## Novembre Décembre 2023

LUNDI 27/11/2023	MARDI 28/11/2023	MERCREDI 29/11/2023	JEUDI 30/11/2023	VENDREDI 01/12/2023
Filet de poulet Petit pois Fromage (1) Pêche au sirop	Salade verte (12) Rôti de bœuf Haricots blancs sauce tomate Fromage (1) Fruit	Filet de colin sauce beurre blanc (1-4) Tagliatelle (2) Fromage (1) Fruit	Velouté de potimarron (1) Escalope de dinde Haricots verts Fruit	Couscous aux légumes Semoule Laitage (1) Fruit 
LUNDI 04/12/2023	MARDI 05/12/2023	MERCREDI 06/12/2023	JEUDI 07/12/2023	VENDREDI 08/12/2023
Crème Dubarry (1) Rôti de porc Poêlée de légumes Fruit	Coleslaw sauce cocktail (1-12) Riz cantonais végétarien (3) Fromage +150 (1) Compote 	Pois chiche olives noires (12) Cordon bleu de volaille (1-2) Carottes vichy Petit suisse (1) Fruit	Endives / salade verte croûtons dés de mimolette (1-12) Sauté d'agneau à l'italienne (2-9) Pâtes tortis (2) Fruit	Salade verte (12) Filet de saumon + citron (4) Gratin de brocolis (1-2) Fruit
LUNDI 11/12/2023	MARDI 12/12/2023	MERCREDI 13/12/2023	JEUDI 14/12/2023	VENDREDI 15/12/2023
Lentilles (12) Omelette au fromage (1-3) Ratatouille Dessert 	Salade verte dés d'emmental (1-12) Filet de colin sauce tomate ciboulette (4) Pomme de terre vapeur Fruit	Concombre à la grecque (1-12) Sauté de poulet Duo de choux fleurs et chou romanesco en persillade Fruit	Vol au vent (veau) (1-2-3) Riz pilaf Laitage (1) Fruit	Betteraves cuites (12) Raviolis au saumon (1-2-4) Fromage (1) Fruit
LUNDI 18/12/2023	MARDI 19/12/2023	MERCREDI 20/12/2023	JEUDI 21/12/2023	VENDREDI 22/12/2023
Riz libanais aux épices et lentilles Salade verte (12) Laitage (1) 	Salade rougette (12) Steak haché Purée de potiron (1) Fromage (1) Compote	Escalope de dinde viennoise Jardinière de légumes Fromage (1) Fruit	<b>Repas de fête</b> Mousse d'avocat œuf crevette tortilla chips (3-4) Filet de poulet sauce forestière Gnocchis (2) Clémentine / pâtisserie de Noël	Velouté de courgettes vache qui rit (1) Sauté de veau au curry (1) Blé (2) Fruit

Toutes nos vinaigrettes sont faites maison. Ces menus pourront subir certaines modifications en cas de problèmes d'approvisionnements ou de problèmes lors de leur réalisation.

### Liste des 14 allergènes :

règlement européen INCO n°1169/2011 1. Lait / 2. Gluten / 3. Oeuf / 4. Poissons / 5. Sulfités / 6. Fruits à coque / 7. Crustacés / 8. Mollusques / 9. Cèleri / 10. Soja / 11. Arachides / 12. Moutarde / 13. Sésame / 14. Lupin.



BRIGNOLES