

MENU

du mois



DECEMBRE 2021

| LUNDI 20/12/2021 | MARDI 21/12/2021 | MERCREDI 22/12/2021 | JEUDI 23/12/2021 | VENDREDI 24/12/2021 |
|--|--|---|---|--|
| Salade verte (12) Filet de colin + citron (4) Poêlée de légumes Laitage (1) Fruit | Betteraves (12) Boulettes végétales sauce tomate Semoule (2) Fromage (1) Fruit  | Carottes râpées (12) Bœuf bourguignon aux petits oignons Gnocchis (2) Fromage (1) Fruit | Potage poireau pomme de terre Cordon bleu (1-2) Gratin de brocolis (1-2) Pomme au four + boudoir | Pâté en croûte Filet de poulet aux champignons Pomme dauphine Fromage (1) Fruit |
| LUNDI 27/12/2021 | MARDI 28/12/2021 | MERCREDI 29/12/2021 | JEUDI 30/12/2021 | VENDREDI 31/12/2021 |
| Pois chiche olives noires (12) Tortellinis ricotta épinards (1-2) Fromage (1) Fruit  | Crêpe aux champignons (1-2) Sauté de veau à l'italienne Polenta (2) Fromage (1) Fruit | Soupe de pâtes (2) Poisson pané + citron (4) Poêlée ratatouille Laitage (1) + biscuit | Salade verte maïs croûtons (12) Escalope de dinde Epinards à la vache qui rit (1) Fruit | Carottes râpées dés d'emmental (1-12) Curry de dinde Frites de patates douces Dessert + biscuit |



BRIGNOLES

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.