






Menu de Noël



lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
Mâche à la vinaigrette	Surimi à la mayonnaise 	Salade de betteraves BIO	Carottes râpées BIO à la vinaigrette	Œuf dur BIO à la mayonnaise
Steak haché	Sot l'y laisse de dinde crème de morille 	Hoki sauce aigre douce	Rôti de porc/ Sauté de poulet Label Rouge sauce crème et champignons	Paëlla végétarienne (avec riz BIO)
Blé BIO sauce tomate	Pommes dauphines 	Poêlée de légumes (brocolis, carottes, navets, champignons)	Flageolets persillés	
Yaourt banane BIO	Coulommiers 	Tomme blanche	Fromage blanc BIO	Fromage en coque de cire
Fruit de saison BIO	Sapin au chocolat Bouchée de chocolat 	Fruit de saison BIO	Fruit de saison BIO	Compote pomme/fraise
Baguette à la levure BIO	Baguette aux céréales BIO	Quatre-quarts BIO	Baguette viennoise BIO	Baguette aux céréales BIO
Barre chocolat	Confiture	Fruit de saison BIO	Confiture	Miel
Fruit de saison BIO	Lait		Jus de pomme	Compote

Le pain accompagnant les repas et celui du goûter ainsi que les produits signalés par l'indication **BIO** sont issus de l'agriculture biologique.



Le label **MSC** est une certification attestant que la pêche s'inscrit dans un principe de respect de la pêche durable.

La viande de boeuf est d'origine France. La viande de veau est d'origine France/Allemagne/Pays-Bas.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 allergènes suivants : céréale contenant du gluten, crustacé, oeuf, poisson, arachide, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusque.

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.