

# DECEMBRE 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
3 Velouté de courgettes Aiguillettes de volaille Haricots verts Camembert Banane  Présence d'allergènes sulfites	4 Macédoine de légume à la mayonnaise Paupiette de veau Carottes au jus Edam Pomme  Présence d'allergènes sulfites, œuf, moutarde	6 Batavia sauce vinaigrette Tortis à la bolognaise Saint moret Compote de pommes  Présence d'allergènes moutarde	7 Pâté de campagne / cornichons Filet de hoki sauce citron Triol de légumes St paulin Poire william  Présence d'allergènes poisson, sulfites, fruit à coque
10 Feuille de chêne à l'ail Filet mignon Riz créole Flan caramel  Présence d'allergènes sulfites	11 Salade de carottes râpées Daube provençale Coquillettes Crème dessert chocolat  Présence d'allergènes Soja, moutarde	13 Taboulé Haut de cuisse de poulet Haricots beurre et salsifis rondelet Orange  Présence d'allergènes sulfites, moutarde	14 Friand au fromage Filet de colin meunière Gratin de courgettes Chanteneige Clémentine  Présence d'allergènes poisson, arachide, œuf
17 Salade d'endives dès de mimolette Escalope de dinde Petits pois Fromage blanc  Présence d'allergènes sulfites, moutarde	18 Boudin blanc/mâche/toast foie gras Fondant de poulet forestière Pommes pins Fromage Bûche glacée  Présence d'allergènes sulfites, arachide, moutarde, soja, fruits à coques	20 Salade de batavia sauce vinaigrette Chipolatas Flageolets Yaourt mixé  Présence d'allergènes sulfites, moutarde	21 Trio de salades(rouge, blonde, mâche) Colin fish Pommes sautées Fromage Clémentine  Présence d'allergènes œuf, poisson et dérivés, moutarde, arachide
	<b>VACANCES DE NOËL DU 22 DECEMBRE 2018 AU 06 JANVIER 2019</b>		

FARRUGIA Serge : Nutritionniste et Diététicien /// NEYRON-JOUVEAUX Corinne

**SOUS RESERVE DE CHANGEMENT EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS ET DISPOBILITE DE LA SAISON**

**Produit laitier à tous les repas : allergène le lait**  
**Pain présent à tous les repas : allergène le gluten**