



MENU DU 19 au 30 Décembre 2022

Légumes et fruits crusFéculentsRepas végétarienPlats protidiquesLégumes et fruitsDesserts lactésProduits laitiers

Lundi 19/12	Mardi 20/12	Mercredi 21/12	Jeudi 22/12	Vendredi 23/12
Charcuterie Boulettes de bœuf à la tomate Yaourt bio (g)	Nems et salade verte Sauté de porc Purée maison Gâteau basque	Feuilleté au fromage (c,g) Haut de cuisse de poulet Brocolis bio Fruit	Carottes râpées (j) Sauté de veau Semoule bio Mousse au chocolat (g)	Betteraves rouges (j) Steak haché Potatoes (a) Yaourt bio (g)
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
NOUS VOUS	SOUHAITONS	DE JOYEUSES	FÊTES DE FIN	D'ANNEE

CES MENUS POURRONT (EXCEPTIONNELLEMENT) ETRE MODIFIES EN CAS DE DEFAILLANCE D'UN FOURNISSEUR OU SI DES IMPERATIFS DE SERVICE L'IMPOSENT.

Obligation d'information des Allergènes majeurs règlement UE n°1169/2011 : (a)gluten, (b)crustacés, (c)œufs, (d)Poissons, (e)arachide, (f)soja, (g) lait, (h)fruits à coques, (i)céleri, (j)moutarde, (k)graines de sésame, (l)Anhydrides sulfureux et sulfites),(m)lupin, (n)mollusques

L'origine des viandes est locale, régionale ou française. Label bleu,blanc,cœur selon l'approvisionnement

Les fruits et légumes ainsi que les produits AB sont en priorité locaux puis régionaux (conformément à la loi Egalim)

Les repas sont confectionnés sur place par le chef de cuisine et son équipe. Dans la mesure du possible les plats et desserts sont faits maison,