



## MENU DU 18 au 22 Décembre 2022

Légumes et fruitsFéculentsRepas végétarienPlats protidiquesLégumes et fruitsDesserts lactésProduits laitiers

Lundi 18/12	<b>Mardi 19/12</b>	Mercredi 20/12	Jeudi 21/12	Vendredi 22/12
Potage maison Boulette végétarienne à la tomate Blé bio (a) Fruit	Pâté breton Coquillettes bio à la bolognaise (a) Fromage rapé Fruit	Salade de pépinette (a) Aigulette aux corn flakes Petits pois carottes bio Glace	Toast guacamole et tarama Filet mignon Pommes noisettes (a) Bande passion	Betteraves rouges (j) Haut de cuisse de poulet Purée maison Compote
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,