



Pour le mois de Décembre 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 03/12/18 au 09/12/18	Salade d'Endives et sa Vinaigrette au Miel Spaghetti à la Bolognaise Fromage rapé Brie « Banane »	Céleri Remoulade Rôti de Porc Poêlée Champêtre Mimolette Yaourt « Bio » 	Salade de Riz aux olives Pavé de Colin Carottes au beurre Samos Beignet au chocolat	Salade Mimosas Cuisse de Poulet à la Provençale Polenta Petits suisse Salade de fruits
Du 10/12/18 au 16/12/18	Salade de Blé Bœuf Braisé au Romarin Choux-fleur « Bio » en Béchamel  Petit suisse « Pomme »	Salade Texane Nugget's de poulet Brunoise de Légumes Edam Liégeois Vanille	Salade verte Omelette roulées aux herbes Pomme de terre sautées Emmental « Mandarine »	Rosette et cornichon Pavé de Hoki au Citron Riz « Bio » façon Pilaf  Vache qui rit Crème Brulée Maison
Du 17/12/18 au 23/12/18	Salade Coleslaw Burger de Veau sauce Tomates Semoule « Bio »  Camembert Compote fruits rouge	Salade verte, Lardons et Miel Tartiflette Montagnarde Gouda Mousse au chocolat	Pizza Napolitaine Filet de Poisson Pané Duo de Haricots persillées Rondelé Fromage blanc	Menu de Noël Feuilleté de Noël Roulé de Dinde farci Pomme Rösti Mini Roitelet Pâtisserie de Noël Papillote
	<u>Vacances de Noël</u>	<u>Vacances de Noël</u>	<u>Vacances de Noël</u>	<u>Vacances de Noël</u>



Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"

Les menus sont susceptible d'être modifier en fonction de l'approvisionnement

