



Pour le mois de Décembre 2017, le Chef et sa diététicienne vous proposent



	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 04/12/17 au 10/12/17	Pizza Napolitaine Pilons de poulet au four Haricots et salsifis poêlés Brie Liégeois Chocolat	Betteraves rappées Knackis rôties Écrasé de pommes de terre à la crème Fromage Raisins « Bio »	Salade Coleslaw Sauté de boeuf à la Provençale Polenta Petits suisse Salade de fruits Maison	Salade Mimosas Pavé de Colin Poêlée à la Florentine Samos Tarte au flan
Du 11/12/17 au 17/12/17	Quiche au thon Rôti de Veau Courgettes grillées Yaourt Aromatisé Mandarine	Crudités rapées Jambonneau Braisé au Romarin Riz Pilaf Edam Mousse au chocolat	Salade verte Lasagnes au boeuf Brie Banane	Salade de pomme de terre Nuggets de poisson au citron Choux « Bio » Vache qui rit Flamby
Du 18/12/17 au 24/12/17	Salade Texane Sauté de Veau à l'Oriental Semoule « Bio » Camembert Salade de fruits exotique	Crêpe au fromage Paleron de Boeuf, sauce moutarde Batonnets de Carottes au beurre Gouda Yaourt	Menu de Noël Terrine de Gibier en croûte Suprême de Volaille au Miel Tagliatelles Mini Roitelet Pâtisserie de Noël Papillote et Mandarine	Céleri Rémoulade Spaghetti de la Mer Fromage Rapé Rondelé Entremet pistache Maison
	<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"

