







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 »	Crêpes au Fromage Rôti de Porc Écrasé de pommes de terre à la crème Mimolette Yaourt « Bio » 	Crêpe au fromage Pavé de Colin Carottes au beurre Samos Tarte au flan	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 Rôti de bœuf Braisé au Romarin Choux-fleur « Bio » en Béchamel  Petit suisse « Mandarine »	Rosette et cornichon Escalope de poulet Julienne de Légumes Edam Beignet au chocolat	Salade verte Omelette roulées aux herbes Pomme de terre sautées Emmental Fromage blanc	Salade Texane Pavé de Hoki au Citron Riz « Bio » façon Pilaf  Vache qui rit « Poire »
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 Meunière Duo de Haricots persillées Rondelé Fromage Blanc	<b>Menu de Noël</b> 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

