

MENU DU 2 AU 6 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Pain de viande Purée de carotte	<u>Végétarien</u> Pâte tricolore Brocoli Choux -fleurs Sauce blanche <i>(Lait bio)</i> Fromage râpé	Fish stick au four Purée d'épinard	<u>Cuisine du monde Chili</u> Chili corn carne <i>(Allégé en viande)</i> Riz
Allergène(s)	8	1-8	1-6-8	1
Note spéciale				
Dessert	Pic croc	Orange	Pudding chocolat <i>Lait bio</i>	Dessert de St Nicolas
Allergène(s)	1-8		8	
Note spéciale				



laitiers

ATTENTION: les menus végétariens peuvent contenir des produits (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 9 AU 13 décembre 2024



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
plat	Hamburger de bœuf Compote P de terre	<u>Végétarien</u> Œuf dur Sauce blanche Potée de chou vert	Vol au vent de poisson carotte céleri poireaux P de terre nature	<u>Cuisine du monde</u> <u>Chine</u> Nouilles chinois Aux légumes caramélisés Poulet (Allégé en viande)
Allergène(s)	8	1-5-8	6-8-9	1
Note spéciale				
Dessert	Poire	Fromage blanc sucré	Cake	Banane
Allergène(s)		8	1-5-8	
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson

MENU DU 16 AU 20 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Pâte Au jambon Fromage	<u>Végétarien</u> Ebly Lentille carotte chou-fleur Oignons rouges Coulis de tomate	Poisson Provençale Riz	<u>Cuisine de fête</u> Noix de poulet Sauce champignons Croquettes
Allergène(s)	1-8	1-9	6-9	
Note spéciale				
Dessert	Pomme	Riz au lait	Mandarine	Etoile de Noël
Allergène(s)		8		1-5-8
Note spéciale				



ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson.

MENU DU au décembre 2023



1. GLUTEN



2. SÉSAME



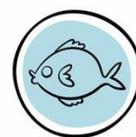
3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI



10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat		congé d'hiver 1 ^{er} semaine		
Allergène(s)	5	5-8	1-8	1-6
Note spéciale				
Dessert				
Allergène(s)		8	8	
Note spéciale				

ATTENTION : les menus végétariens peuvent contenir des produits laitiers (crème, fromage) ou des œufs mais ne contiennent ni viande, ni poisson