

Menu coup de cœur

Lundi 1er décembre



Salade de carottes BIO à l'orange 

Pané de poisson 

Wedge Potatoes

Sauce Tartare

Compote pomme banane



Mardi 2 décembre



Salade de chou-fleur et emmental

Ravioli bœuf sauce tomate

Alternative sans viande :

Ravioli ricotta épinards

Produit laitier

Fruit BIO 



Mercredi 3 décembre



MENU MONTAGNARD

Salade verte & vinaigrette

Pomme de terre à la raclette

Charcuterie & cornichon 

Alternative sans viande : Surimi, œuf, cornichon

Fromage blanc régional aux herbes 

Pomme au four MAISON 



Jeudi 4 décembre



Macédoine

Curry de patates douces et pois chiche

Riz

Produit laitier

Fruit



Vendredi 5 décembre



Coleslaw

Quiche Lorraine  

Alternative sans viande : Quiche courgette tomates

Produit laitier

Poire au sirop



Viande de Porc



Poisson labellisé MSC



Produit BIO



Produit Local



Dessert fait maison



Haute Valeur Environnementale



Volaille française

Lundi 1er décembre

Salade de carotte à l'orange BIO  
 Pané de poisson  
 Wedge Potatoes
 Sauce tartare   
 Compote pomme banane

Mardi 2 décembre

Salade de chou-fleur et emmental   
 Ravioli boeuf sauce tomate    
 Ravioli ricotta épinard    
 Produit laitier 
 Fruit

Mercredi 3 décembre

Salade verte & vinaigrette  
 Pomme de terre à la raclette  
 Charcuteries et cornichon  
 Surimi, Oeuf et cornichon     
 Fromage Blanc Régional aux herbes 
 Pomme au four MAISON

Jeudi 4 décembre

Macédoine   
 Curry de Patate douce
 et pois chiches    
 Riz
 Produit laitier 
 Fruit

Vendredi 5 décembre

Coleslaw    
 Quiche Lorraine   
 Quiche Courgette & Tomate   
 Produit laitier 
 Poire au sirop

Attention, les allergènes inscrits
sont les allergènes présents dans
les préparations.

Les allergènes peuvent tous êtres
présents sous forme de traces.

ALLERGÈNES :  MOUTARDE  DIOXYDE DE SOUFRE  SESAME
 CEREALES AVEC GLUTEN  LAIT  POISSON  ARACHIDE
 FRUITS A COQUE  OEUFS  SOJA  CRUSTACES
 MOLLUSQUES  CELERI  Petit pois