

MENU DU 5 AU 9 décembre 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Boudin blanc Compote de pommes P de terre	végétarien gratin de p de terre et légumes oubliés Oignons Fromage cheddar	Poisson pané au four Purée d'épinard	Cuisine du monde Grèce Cyros maison pâte Grecque
Allergène(s)	1-5-8	8	1-6-8	1
Note spéciale				
Dessert	poire	Dessert de St Nicolas (chocolat et mandarine)	orange	pudding vanille <i>Lait bio</i>
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

MENU DU 12 AU 16 décembre 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLERI







10. CACAHUÈTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
plat	Epigramme d'agneau Pois et carotte purée	<u>Végétarien</u> Pâtes végétariennes Lentille carotte chou fleurs oignons rouge coulis de tomate	Watterzooi de poisson blanc Bouquet de brocolis sauce Boursin tomate et herbes riz	<u>Cuisine du monde</u> <u>Chine</u> Nouilles chinois Aux légumes caramélisés
Allergène(s)	8	5-8	6-7-8	1
Note spéciale				
Dessert	Fromage blanc sucré	pomme	Semoule de riz <i>lait bio</i>	Banane
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

MENU DU 19 AU 23 décembre 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI







10. CACAHUËTES



11. SOJA



12. COQUILLAGES

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Température cuisine				
Plat	Oiseau sans tête potée de panais et oignons rissolés	végétarien Omelette Scarole vinaigrette P de terre	hachis Parmentier de la mer (saumon épinard purée)	Cuisine du monde Italie Spaghetti Sauce Napolitaine emmental
Allergène(s)	8	1-5-7	6-8	9
Note spéciale				
Dessert	Riz au lait	Salade de fruits	poire	Dessert 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 26 au 30 décembre 2022



1. GLUTEN



2. SÉSAME



3. NOIX



4. CRUSTACÉS



5. OEUFS



6. POISSON



7. MOUTARDE



8. PROD. LAITIERS



9. CÉLÉRI





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