

SEMAINE A

menu du 3 au 9 décembre 2018

	Déjeuner	allergènes	Dîner	allergènes
lundi	salade piémontaise	3 10 12	salade de concombre	10
	bœuf stroganoff	3 7 9 10	omelette au fromage	3 7
	carottes persillées		poêlée camarguaise	
	saint paulin	7		
	banane		poire	
mardi	céleri vinaigrette	10 9	crème d'asperges	1 3 9 10
	grillade de porc	3 7 9 10	poisson pané	1 4
	pâtes à l'huile d'olive	1	gratin choux fleurs	7
	fromage blanc	7		
	pomme caramel beurre salé	7	yaourt grecque aux framboises	7
mercredi	pizza	7 1	crème de légumes	3 10
	sauté de dinde sce moutarde	3 7 9 10	normandin de veau	6
	H.beurres braisés		purée de potiron et pdt	7
	mini roitelet	7	petit suisse fruit	7
	compote	7		
jeudi	choucroute	7 6	rôti de bœuf	3 7 9 10
	munster	7	gnocchis sautés	1 7
	clémentines		chamois d'or	7
	boule chocolat	3 7	liegeois de fruits	7
vendredi	carottes rapées vgte	10	potage de légumes	
	filet de merlu sauce dieppoise	4 1 3 9 10 14 2 7	poulet rôti	
	émincé de poireaux à la crème	7	gratin courgettes	7
	morbier	7		
	crème dessert	7 1	pomme	
samedi	cœur de palmier vgte		crème de volaille	
	tajine d'agneau	3 7 9 10	endives au jambon	7 1
	poêlée de lég du soleil au pesto	9		
	six de savoie	7		
	orange		velouté fruit	7
dimanche	salade exotique (avocat crevette agrume)	2 10		
	bouchée à la reine	7 1 3	ravioli	1 9 3
	riz		salade verte	10
	plateau de fromages	7	fromage blanc	7
	tarte aux pommes et aux noix	1 8	poire	

ALLERGENES

1	gluten
2	crustacés
3	œufs
4	poissons
5	arachides
6	soja
7	lait
8	fruits à coques
9	céleri
10	moutarde
11	graines de sésame
12	anhydride sulfureux et sulfites
13	lupin
14	mollusques