

Menu du mois Décembre 2017

(sous réserve d'approvisionnement)



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 25 au 29 Vacances de Noël | | Repas de Noël Batavia Wings de poulet Pommes duchesse Eclair au chocolat Chocolats de Noël et clémentine | Pizza Omelette au fromage Jardinière de légumes Petit suisse sucré Fruit de saison |  Coleslaw Spaghettis sauce bolognaise Berger de Lozère Laitage des Cévennes |  Tarte à la courge Dos de colin sauce basilic Riz Emmental Fruit de saison |
| REPAS PIQUES NIQUES FROIDS | | Salade de pommes de terre Crudités Poulet rôti Yaourt aux fruits Chocolats de Noël et clémentine | Pizza Crudités Œuf dur Petit suisse sucré Fruit de saison | Salade de pâtes Crudités Jambon blanc Tartare aux noix Laitage des Cévennes | Salade de riz Crudités Miettes de thon Emmental Fruit de saison |
| REPAS PIQUES NIQUES AMBIANTS | | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Tomates entières Fruit Biscuit | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Tomates entières Fruit Biscuit | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Tomates entières Compote Biscuit | Salade individuelle Pâté de volaille Chips Tomates entières Fruit Biscuit |

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, 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.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)