

# Menus Semaine 50

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit


**Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine**


## Lundi 09 décembre

Crêpe aux champignons

Poulet rôti  


Farfalles

Fromage à tartiner 



Fruit de saison 

## Mardi 10 décembre

Potage

Boulettes d'agneau 

Semoule

Fromage blanc  & miel 

Madeleine

## Mardi 10 décembre

Potage

Boulettes soja tomate

basilic

Semoule



Fromage blanc  & miel 

Madeleine


# Bon Appétit

## Mercredi 11 décembre


Velouté de potiron


Mijoté de bœuf  

Pommes noisette


Clafoutis multi-fruits au lait 

## Jeudi 12 décembre

Carottes râpées 

Rôti de porc sce champignons 


Petits pois

Fromage 


Gaufre au sucre

## Vendredi 13 décembre

Terrine de légumes

Poisson pané 

Chou-fleur béchamel

Fruit de saison 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'agriculture biologique



Poissons issus de la pêche durable



Viande origine EU



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO<sub>2</sub>), lupin, mollusques.