

Décembre	Lundi 1/12 véggé		mardi 2/12		jeudi 4/12 Menu des enfants		vendredi 5/12 bio
semaine 49	salade mixte (carottes céleris)	10/12	saucisson à l'ail		Salade de Nolhan	10/12	velouté de poireau bio
	lasagne epinard chevre	1/3/7	sauté de poulet		Tartiflette de Nolhan	7	poisson frais
		7	garniture de légumes				carottes vichy
	semoule au lait à la pomme caramélisé	1/7	pana cotta	7	Brownie chocolat et sa crème anglaise d'Enora	1/3/7/8	fromage
			fruit				fruit
	lundi 8/12		mardi 9/12		jeudi 11/12 véggé		vendredi 12/12
semaine 50	radis noir		coleslaw		potage normand		brocoli vinaigrette
	boulette de bœuf		quenelles de poisson		œufs dur		veau marengo
	duo de haricots		riz		ratatouille / semoule		pommes grenaille
	fromage	7	fromage		liégeois		fromage
	pomme au four		flamousse au poire		fruit		fruit
	lundi 15/12		mardi 16/12 véggé		jeudi 18/12 menu agrumes		vendredi 19/12
semaine 51	betteraves		salade de boulgour		salade de riz pamplemousse , crabe		velouté tomate vermicelles
	gratiné de ravioli bolognaise		crousti au fromage		canard à l'orange		boudin blanc
			gratin d'endives		rosti		poelée de champi frais
	fromage		yaourt		fromage		fromage
	fruit		fruit		buche aux agrumes		fruit

1 Céréales

2 Crustacés  
graine 3 œufs  
12 sulfites4 poissons  
13 Lupin5 Arachide  
14 mollusques6 Soja  
7 Lait  
8 Fruit à coque  
Céleri  
Moutarde4  
7  
7

Nos plats sont confectionnés sur place par notre équipe de cuisine.

Les viandes sont d'origine française.

