

<i>Décembre</i>	<b>Lundi 1/12 véggé</b>		<b>mardi 2/12</b>		<b>jeudi 4/12 Menu des enfants</b>		<b>vendredi 5/12 bio</b>
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 garniture de légumes		Tartiflette de Nolhan	7	poisson frais carottes vichy
	semoule au lait à la pomme caramélisé	1/7	pana cotta fruit	7	Brownie chocolat et sa crème anglaise d'Enora	1/3/7/8	fromage fruit
	<b>lundi 8/12</b>		<b>mardi 9/12</b>		<b>jeudi 11/12 véggé</b>		<b>vendredi 12/12</b>
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
	<b>lundi 15/12</b>		<b>mardi 16/12 véggé</b>		<b>jeudi 18/12 menu agrumes</b>		<b>vendredi 19/12</b>
semaine 51	betteraves		salade de boulgour		salade de riz pamplemousse, crabe		velouté tomate vermicelles
	gratiné de ravioli bolognaise		crousti au fromage gratin d'endives		canard à l'orange rosti		boudin blanc poelée de champi frais
	fromage		yaourt		fromage		fromage
	fruit		fruit		buche aux agrumes		fruit

1 Céréales

2 Crustacés 3 œufs 11  
graine 12 sulfites

4 poissons 5 Arachide  
13 Lupin

6 Soja 7 Lait  
14 mollusques

8 Fruit à coque 9  
Céleri 10  
Moutarde

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

Les viandes sont d'origine française.



4  
7  
7