

déc-19

2	3	4	5	6
velouté de potiron	salade de lentilles	salade verte	salade de haricots verts	salade d'endives aux œufs
sauté de veau Lisbonne (UE)	cordon bleu de dinde	côte de porc	boulettes de bœuf (UE)	tagliatelles au saumon
pâtes	carottes à la crème	pommes dauphines	gratin de courgette	comté
tomme grise	yaourt	carré frais	fromage blanc	crumble aux pommes
fruit	compote	ile flottante	tarte aux pommes	
9	10	11	12	13
salade de pdt sauce au yaourt	jambon cuit et salade verte	carottes râpées	tarte aux poivrons et au bacon	betteraves
omelette	steak haché (UE)	calamars à la romaine	rôti de porc	filet de poulet
haricots verts	haricots blancs	épinards	gratin de potiron	pomme vapeur sauce tomate
yaourt	kiri	cantal	fromage blanc	yaourt aromatisé
flan pâtissier	compote	gâteau au spéculoos	fruit	fruit
16	17	18	19	20
aspic et salade verte	salade de chou fleur	tarte poivron bacon	salade de pois chiches au thon et salade verte	REPAS DE NOEL
filet de poulet	spaghetti bolognaises (vbf)	rôti de dinde	sauté de veau (UE)	
jardinière de légumes		carottes	gratin de brocolis	
camembert	fromage blanc	bûche chèvre	yaourt	
gâteau au yaourt	fruit	fruit	ile flottante	

IMPORTANT : Ces repas sont confectionnés dans des locaux où sont manipulés gluten, crustacés, œufs, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin et mollusques. Si vous rencontrez une intolérance à l'une de ces substances allergènes, ne consommez pas ces repas.