

Cantine Décembre 2018

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 3 au 7 Décembre			
Carottes râpées	Pâté de campagne/salade	Salade verte	Betteraves vinaigrette
Escalope de poulet	Steak haché	Couscous	Filet de colin sauce provençale
Frites	Gratin de courgettes	Fromage	Ebly
Fromage	Fromage	Yaourt/biscuit	Fromage
Tarte normande	Fruit de saison		Fruit de saison
Semaine du 10 au 14 Décembre			
Salade verte	Salade verte	Anchoïade	Pizza
Pot au feu/sauce ravigotte	Sauté d'agneau	Steak haché	Filet de saumon
Fromage	Lentilles aux petits légumes	Carottes ail persil	Riz parfumé
Compote de pommes/biscuit	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt/biscuit	Tarte aux fruits	Crumble pommes
Semaine du 17 au 21 Décembre			
Salade verte	Quiche	REPAS DE NOËL	Soupe de poissons/croûtons
Hamburger	Escalope de dinde	Crevettes sauce cocktail/toasts	Pané de colin
Frites	Haricots verts/champignons	Sauté de canard avec jus	Pâtes à la crème
Fromage	Fromage	Pommes duchesse	Fromage
Fruit de saison	Compote/biscuit	Fromage	Fruit de saison
		Sapin de Noël tout chocolat	
		Clémentine/Papillotes	
VACANCES DE NOËL DEBUT 22 DECEMBRE REPRISE LUNDI 7 JANVIER 2019			

Menu susceptible de changement en fonction des approvisionnements

Nos plats sont préparés sur place, les allergènes cités ci-dessous peuvent être présents dans les préparations.

Cr : Crustacé	Lup : Graine de Lupin	S : Soja	C : Céleri
Ar : Arachide	FC : Fruits à coque	P : Poisson	O : Œuf
M : Moutarde	Sés : Graine de Sésame	G : Gluten	AS : Anhydride sulfureux et sulfite
L : Lait	Mol : Mollusque		

Ces informations sont valables pour les intolérances (traces possibles)

Pour les allergies un PAI (Plan d'Accueil Personnalisé) doit être mis en place avec le médecin et la structure scolaire