

MENUS DU 12 AU 16 DECEMBRE 2022



lundi 12 décembre

Feuilleté au fromage
 Accras de poisson
 Jambon italien

 Ravioli gratiné au bœuf
 Ravioli gratiné au saumon

 Salade verte **MAISON**

 Fromage (portion)

 Yaourt chocolat ou vanille
 Fruit



mardi 13 décembre

REPAS DE NOEL

jeudi 15 décembre

Menu végétarien

Salade de pois chiche
 Salade de betterave
 Sardines au beurre

 Nuggets végétal
 Suprême de colin à la sauge

 Purée
 Poêlée provençale à la courgette

 Fromage

 Riz au lait **MAISON**



vendredi 16 décembre

**JOURNEE BANALISEE :
 PAS COURS**



Le Gestionnaire



Le Principal



Le Chef cuisinier



TABLEAU DES ALLERGENES

A	Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits à base de céréales
B	Crustacés et produits à base de crustacés
C	Oufs et produits à base d'œufs
D	Poissons et produits à base de poissons
E	Arachides et produits à base d'arachide
F	Soja et produits à base de soja
G	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)
H	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
I	Céleri et produits à base de céleri
J	Moutarde et produits à base de moutarde
K	Graine de sésame et produits à base de graine de sésame
L	Anhydride sulfureux ou sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO2)
M	Lupin et produits à base de lupin
N	Mollusques et produits à base de mollusques

