

Menu du 4 au 10 décembre :



Mardi 5 décembre :

Bœuf braisé
Pâtes et panais
Camembert
Fruit

A 16h :
Laitage et compote



Jeudi 7 décembre :

Roti de porc aux champignons
Blé et poêlée de légumes
Mousse au chocolat
Fruit

A 16h :
Laitage et compote



Produits BIO

: Fait Maison

: Produits locaux

: Produits de saison

Lundi 4 décembre :

Gratin de pomme de terre et courgette
Lentilles vertes
Fromage
Purée de fruit

A 16h :
Laitage, et fruit

Mercredi 6 décembre :

Volaille rôtie
Purée de pomme de terre et carottes
Yaourt fermier nature
Pâtisserie

A 16h :
Fromage et fruit



Vendredi 8 décembre :

Gratin de poisson
Pomme fondante et haricots verts
Yaourt fermier sur coulis de fruit
Soupe de fruit jaune épicées

A 16h :
Fromage et cocktail de fruit



L'ensemble de nos préparations culinaires sont susceptibles de contenir les 14 allergènes :

Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales contenant du gluten/
Crustacés et produits à base de crustacés/ Œufs et produits à base d'œufs/ Poisson et
produits à base de poissons/ Arachide et produits à base d'arachides/ Soja et produits à
base de soja/ Lait et produits laitiers (y compris lactose)/ Fruits à coque à savoie, amandes,
noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia
et noix de Queensland et produits à la base de ces fruits/ céleri et produits à base de
céleri/ moutarde et produits à base de moutarde/ graines de sésame et produits à base de
graines de sésame/ Anhydride sulfureux et sulfite en concentration d'au moins 10mg/kg ou
10mg/litre exprimées en SO/ lupin et produits à base de lupin/ mollusque et produits à
base de mollusque.

Origine des viandes (année 2023) :

Volaille : lieu de naissance, lieu d'abattage et lieu de découpe = France. Fournisseur : POMONA PASSION FROID

PORC et BŒUF : lieu de naissance, lieu d'abattage et lieu de découpe = France. Fournisseur : GAEC de la Croix des Arbres, lieu-dit de la tuilerie 63900 SAUXILLANGES

