

			Repas de Noël	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes rapées et panai vinaigrette 	Duo tomate/haricots verts 	Salade de maïs 	Jus d'orange Mousse de canard 	Potage de légumes d'automne
Egrainé de bœuf sauce tomatée 	Filet de poisson sauce basilic 	Nuggets de volaille 	Sot l'y laisse de volaille sauce tandoori 	Chipolatas sauce basquaise
Coquillettes 	Riz créole 	Poêlée bretonne 	Pommes allumettes 	Semoule à couscous
Mimolette 	//	//	Dessert chocolat 	//
Fruit de saison	Yaourt sucre de canne au lait entier 	Petit suisse aux fruits 	Surprise de Noël 	Compote pomme/ananas

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs et leurs symboles			
gluten	mollusques	œufs	arachides
sulfites	lupin	céleri	sésame
poisson	moutarde	soja	fruits à coques
crustacés	lait		

- FAIT MAISON
- PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VIANDE D'ORIGINE FRANCAISE
- FILET DE POISSONS FRAIS DU PORT

Valeur nutritionnelle moyenne par repas (g/100g)	
Protéines	40
Glucides	71
dont sucres	36
Lipides	43

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit!

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur et si des impératifs de service l'imposent.