

MENU DE NOEL



Sous réserve de modification. Année 2019

RESTAURANTS SCOLAIRES



LUNDI 16 DECEMBRE

Mousse de canard et toast

B A

Filet de poulet « Label rouge » sauce Armoricaïne

B A

Gratin de pommes de terre

B

Yaourt/Fromage

B

Clémentine bio

Papillote pur beurre de cacao

B A

Pain

B A

MARDI 17 DECEMBRE

Taboulé

B A

Cordon bleu de dinde

B A

Epinards à la crème

B

Yaourt/Fromage

B

Fruit du moment

Pain

B A

JEUDI 19 DECEMBRE

Salade de blé bio

B

Œuf Dijonnaise

B

Haricots verts bio persillés

B

Yaourt/Fromage

B

Eclair au chocolat

B A

Pain

B A

VENDREDI 20 DECEMBRE

Salade coleslaw

B A

Gratinée de la mer

B A

Riz bio

B

Yaourt /Fromage

B

Fruit au sirop

B

Pain

B A

1) Cette préparation est susceptible de contenir les allergènes suivants : **A** = Crustacés/Mollusques/Poissons.
B = Lactose/Œuf/Gluten/Moutarde/Cèleri/Sésame/Soja/Lupin/Fruits à coques/Arachide/Sulfites et anhydride sulfureux.
2) Les menus sans viande proposés sont susceptibles de contenir les allergènes code **A** et **B**.

