



# MENU

**SEMAINE 51 -2023**

Du 18 au 22 décembre 2023

 <b>Lundi 18 décembre</b>	<b>Mardi 19 décembre</b>	<b>Jeudi 20 décembre</b>	<b>Vendredi 21 décembre</b>
<p>Salade au 3 légumineuses et féta Céleris rémoulade Salade verte</p> <p>Quenelles  sauce Mornay Riz &amp; <b>carottes fraîches</b></p> <p>Reblochon</p>  <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Compote de fruits Fruits de saison</p>	<p><b>Œufs mollets et mâche</b></p>  <p><b>Bâtonnets de surimi</b> Salade verte</p> <p><b>Rôti de porc marinade pesto</b> <b>Le poisson frais de la semaine</b> Pates torsades &amp; petits pois carottes</p> <p>Buche du Pilat Yaourt </p> <p>Crème au chocolat Liégeois vanille</p>	<p>Salade aux deux carottes Salade d'avocat Salade verte</p> <p><b>Hamburger</b> Hamburger végétal</p>  <p>Frites</p> <p>Camembert Petit suisse</p> <p>Galette des rois frangipane  <b>Clémentines</b></p>	<p>Brick au Saint Marcelin </p>  <p>Tortillas au saumon fumé Salade verte</p> <p>Sauté de bœuf Brochette de poisson Purée et potimarron </p> <p>Saint Paulin Yaourt </p> <p>Blanc manger crème de marrons Fruits de saison</p> <p><i>Bonnes vacances !</i> <i>Joyeuses fêtes !</i></p>

----- : légumes et fruits    - - - - - : protéines    - - - - - : féculents et sucres    - - - - - : produits laitiers

Nous tenons à vous informer que le chef se réserve le droit de modifier les menus en fonction des effectifs et de l'arrivée des produits frais.

La majorité des plats sont « fait maison ». Le chef de restauration porte une attention particulière à ce qu'un maximum de produits frais, de saison et/ou issus de l'agriculture biologique entrent dans la composition des menus.

Le Chef de Cuisine  
J.R HASBROUCK

La Gestionnaire  
S. BATH



Le Principal  
E. ANSART

# GRILLE DE PRÉSENTATION DES ALLERGÈNES

Semaine 51

Du 18 au 22 décembre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
<b>LUNDI</b>	Salade au 3 légumineuses et féta			X						X		X			
	Céleris rémoulade			X					X	X					
	Salade verte														
	Quenelles bio sauce Mornay	X										X			
	Riz & carottes fraîches											X			
	Reblochon											X			
	Yaourt aux fruits											X			
	Compote de fruits														
	Fruits de saison														
<b>MARDI</b>	Œufs mollets et mâche			X					X	X					
	Bâtonnets de surimi		X		X										X
	Salade verte														
	Roti de porc marinade pesto												X		
	Le poisson frais de la semaine	X		X	X										
	Pates torsades & petits pois carottes	X													
	Buche du Pilat											X	X		
	Yaourt local											X	X		
	Crème au chocolat							X				X			
Liégeois vanille											X				
<b>JEUDI</b>	Salade aux deux carottes			X						X					
	Salade d'avocat			X						X					
	Salade verte														
	Hamburger	X									X				
	Hamburger végétal	X									X				
	Frites														
	Camembert											X			
	Petit suisse											X			
	Galette de rois frangipane M	X						X				X			
Clémentines															
<b>VENDREDI</b>	Brick au Saint Marcelin	X										X			
	Tortillas au saumon fumé	X			X										
	Salade verte														
	Sauté de bœuf												X		
	Brochette de poisson	X			X										
	Purée et potimarron											X			
	Saint Paulin											X			
	Yaourt local											X			
	Blanc manger crème de marrons							X				X			
Fruits de saison											X				

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine