



# MIENU

SEMAINE 50 – 2023

Du 11 au 15 décembre 2023

Lundi 11 décembre	Mardi 12 décembre	Jeudi 14 décembre	Vendredi 15 décembre
<p>Salade de lentilles Salade de haricots verts  Salade verte</p> <p>Omelette fromage et fines herbes</p>  <p>Pommes grenailles &amp; haricots verts</p> <p>Tome de Savoie  Yaourt nature</p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Carottes râpées Céleris rémoulade Salade verte</p> <p>Saucisse de Morteau Le poisson frais de la semaine Pomme vapeur</p> <p>Buchette de chèvre</p>  <p>Soja Sun aux fruits</p> <p>Maronsui's Compote Liégeoise</p>	<p><u>REPAS</u> <u>FÊTES de FIN d'ANNEE</u></p> <p>Mini navette au saumon Mini navette au foie gras Salade mêlée</p> <p>Ballotine de volaille aux champignons Filets de sandre beurre blanc</p> <p>Gratin Dauphinois &amp; poêlée gourmande</p> <p>Assiette de fromages</p> <p>Assiette de mignardises &amp; clémentines</p>	<p>Œuf mayonnaise Macédoine de légumes Salade verte</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon Gratin de coquillettes au saumon</p>  <p>Gouda Petit filou</p> <p>Compote Blanc manger poires</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 50

Du 11 au 15 décembre 2023

	PLATS PROPOSÉS	CÉRÉALES GLUTEN	CRUSTACÉS	ŒUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	FRUITS A COQUE	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINE DE SÉSAME	LAIT	ANHYDRIDE SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade de lentilles			+						+					
	Salade de haricots verts bio			+						+					
	Salade verte			+						+					
	Omelette fromage et fines herbes			+								+			
	Pommes grenailles & haricots verts														
	Tome de Savoie												+		
	Yaourt nature												+		
	Fruits de saison														
MARDI	Carottes râpées			+						+					
	Céleris rémoulade			+						+					
	Salade verte														
	Saucisse de Morteau													+	
	Le poisson frais de la semaine				+										
	Pomme vapeur														
	Buchette de chèvre												+		
	Soja Sun aux fruits						+								
	Maronsui's							+					+		
Compote Liégeoise												+			
JEUDI	<b>REPAS FÊTES DE FIN D'ANNEE</b>														
	Mini navette au saumon	+			+										
	Mini navette au foie gras	+												+	
	Salade mêlée				+					+					
	Ballotine de volaille aux champignons	+												+	
	Filets de sandre beurre blanc				+								+		
	Gratin Dauphinois & poêlée gourmande												+		
	Assiette de fromages												+		
	Assiette de mignardises & clémentines		+					+					+		
VENDREDI	Œuf mayonnaise			+						+					
	Macédoine de légumes			+						+					
	Salade verte			+						+					
	Gratin de coquillettes au jambon	+										+	+		
	Gratin de coquillettes au saumon	+										+			
	Gouda												+		
	Petit filou												+		
	Compote														
	Blanc manger poires												+		

Le Principal



La gestionnaire

Le chef de cuisine