CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE

DECEMBRE

LUNDI 21	MARDI 22	MERCREDI 23	JEUDI 24	VENDREDI 25
Sauté de boeuf BIO sauce hongroise (Oignons, champignons, paprika, tomates)	Filet de merlu sauce potiron *(Potiron, pain d'épices, crème, fleur d'oranger)*	LE JOUR DU Végé Salade verte et Emmental *Vinaigrette du terroir*	Émincé de volaille BIO au miel	FERIE
Frites	Printanière de légumes (70%) Lamelle de pomme de terre (30%)	Curry de pois chiches	Pomme duchesse (50%) Mélange légumes haricots plats (50%)	
Yaourt aromatisé	Bûchette de chèvre	Riz IGP Camargue	Fromage frais nature	
Fruit de saison	Fruit de saison BIO	Crème dessert au chocolat	Coulis chocolat	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	
Pain Tablette de chocolat lait	Gaufre pâtissière Fromage frais nature et sucre Pur jus de raisin	Fruit de saison Pain Confiture de fraise	Fruit de saison Yaourt nature et sucre Palais breton	

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école

CETTE SEMAINE DANS MON CENTRE

DECEMBRE

ELIOR

LUNDI 28	MARDI 29 (LE JOUR DU VÉGÉ)	MERCREDI 30	JEUDI 31	VENDREDI 01
Potage de légumes *(Pommes de terres,carottes,poireaux,choux fleurs,céleri,navets,petits pois,haricots vert)*	Coquillettes	Boulettes d'agneau à l'orientale *(Tomate, épice paella, cannelle, raisins sec, oignons, abricot sec, pruneau sec, ail)*	Salade verte Vinaigrette au bleu	FERIE
Quenelles de volaille à la forestière *(Oignons, ails, champignons, crème, herbes de provence)*	Haricots blanc et lait de coco & emmental râpé *(Paprika, sauge, lait de coco, carotte, oignon, ail, poivron, moutarde)*	Légumes couscous 50% Semoule BIO (50%)	Filet de Hoki Ciboulette	
Boulgour BIO	Fromage fondu	Comté AOP	Butternut & Emmental râpée	
Fromage blanc nature BIO & sucre	Liégeois vanille	Fruit de saison	Compote pomme ananas	
GOUTER	**GOUTER**	**GOUTER**	**GOUTER**	
Fruit de saison Fourrandise citron Lait	Fruit de saison Pain Chocolat tablette	Barre de céréales Jus de pomme pur jus Yaourt aromatisé	Fruit de saison Pain Fromage à tartiner	

Dans les plats bio, certaines composantes minoritaires
** Aide UE à destination des écoles*
(1) RET => Remise en température

Les 14 allergènes définis dans la règlementation Européenne sont susceptibles d'être présents dans toutes nos préparations - la liste des allergènes est consultable sur l'application "App'table"

NOS APPROVISIONNEMENTS SONT GARANTIS :

Menu prévisionnel sous réserve d'approvisionnement / fruits proposés sous réserve de disponibilité

Label rouge · CE2 · Indication géographie protégée · Appellation origine protégée · Appellation origine contrôlée · Banane Région ultra périphériques
Agriculture biologique · Spécialité du chef · Plat durable · Poisson issu de la pêche durable · Lait et produit laitier à l'école · Fruits & légumes à l'école