Semaine n°51 - du 17 au 23 Décembre 2018

	MENU A	MENU B	MENU C	COMPLEMENTS
LUNDI	Salade verdurette Poulet rôti Pâtes torti Brie Mousse au chocolat	Crêpe au jambon **Sauté de bœuf bourguignon** Carottes braisées Pruit 1/2 sel Purée pomme pruneau	Crème oseille Colin parsi citron Purée de brocolis Crème dessert caramel	Crème oseille crème légère Riz au lait
MARDI	Betteraves vinaigrette Filet de colin sauce curry Riz pilaf Edam Crème pâtissière aux amandes	Saucisson sec Quenelles de veau sauce normande Printanière de légumes Carré fromager Liégeois café	Potage crécy Galette garnie volaille champignon Salade verte Kiwi	Potage crécy crécy Semoule au lait
MERCREDI	Macédoine de légumes mayonnaise **Parmentier de bœuf** au potiron --- Yaourt nature Pomme du Vergier	Salade smétouline Jambon braisé Endive béchamel Rondelé Purée pomme crème de marrons	Potage de légumes Omelette Haricots verts persillés Tapioca au lait	Potage de légumes Riz au lait
JEUDI	Salami Emincés de poulet pommes cannelle Petits pois Crème anglaise Madrid vanille chocolat	Chou rouge aux noix Ravioli sauce tomate --- Vache qui rit Clémentines	Potage dubarry Cake au bleu et dés de poire Salade verte Flan nappé caramel	Potage dubarry pdt, crème fraîche Tapioca au lait
VENDREDI	Salade de pâtes au basilic Marmite de poisson Haricots beurre Petit fromage frais ail et fines herbes Entremets praliné	Minestrone Colombo de porc Riz créole Tomme blanche Purée de pommes	Potage de potiron Bouchée à la reine Poêlée de légumes Poire	Potage de potiron Semoule au lait
SAMEDI	Carottes râpées vinaigrette Boudoirs d'agneau à l'orientale Purée de p. de terre Bûchette mi-chèvre Flan vanille	Salade Strasbourgeoise Escalope de dinde sauce forestière Haricots braisés Yaourt aromatisé Clémentines	Potage Parmentier Quiche lorraine Salade verte Pomme entière à la cannelle cuite au four	Potage Parmentier pdt, poireau Tapioca au lait
DIMANCHE	Betteraves rémoulade en salade Choucroute de la mer --- Saint Albain Tarte normande	Salade du chef **Blanc au bœuf** --- Camembert **Œuf au lait**	Potage de légumes Carottes au fromage Brunoise de légumes Kiwi	Potage de légumes Boudin de marrons

Les repas de midi et le goûter sont servis avec du pain et de l'eau.

Allergènes : arachides - céleri - crustacés - fruits à coque - gluten - lait - lupin - mollusques - moutarde - oeufs - poissons - sésame - soja - sulfites

Allergènes présents dans les plats du jour :
Céleri : Sauté de bœuf bourguignon
Gluten : Parmentier de bœuf au potiron, Sauté de bœuf bourguignon, Blanc au bœuf
Lait : Parmentier de bœuf au potiron, Sauté de bœuf bourguignon, Blanc au bœuf
Œuf : Blanc au bœuf, Œuf au lait
Sulfites : Sauté de bœuf bourguignon

Les viandes de bœuf et les volailles sont d'origine française.

Nous utilisons de la viande sans viande de dinde (MRM) d'origine européenne.