












MENUS DU MOIS DE DECEMBRE 2022

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 05 au 09 décembre	Salade de haricots verts Sauté de volaille (FR) aux champignons Haricots blancs Fromage Dessert 	<u>Menu végétarien</u>  Salade de pois chiches Omelette nature (FR) Poêlée de légumes Fromage  Compote de fruits	Carottes râpées Pâtes à la Carbonara (FR) (Gruyère râpé) Fruit 	Salade verte  Lamelles d'encornets sauce Sétoise Riz  Pâtisserie
Semaine du 12 au 16 décembre	<u>Menu végétarien</u>  Salade Coleslaw Feuilleté au fromage Flageolets Fruit 	Pizza Steak de veau (FR) Poêlée de légumes Fromage  Compote de fruits	Salade verte  Poisson pané  Ebly aux petits légumes Fromage Dessert	<u>Repas de Noël</u> Salade Festive (haricots verts, avocats, crevettes, olives) Noix de joue de porc (FR) Gratin Dauphinois Pâtisserie de Noël Papillote
Semaine du 19 au 23 décembre	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES
Semaine du 26 au 30 décembre	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES	VACANCES SCOLAIRES

Information allergènes : présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR) : viande d'origine Française

(UE) : viande d'origine Union Européenne



: pêche durable

Produits Bio :



A noter : Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes

Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

Menus validés par une diététicienne