



<b>MENUS</b> <b>Du 15 au 19 Décembre</b>		 « Fait Maison »	 AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	 LOCAL	Allergènes
Lundi	-					
	Escalope de veau à la crème et aux champignons	X				7
	Riz		X			
	Crème dessert					7
Mardi						
	<b>REPAS DE NOËL</b>					
Jeudi	Brocolis en salade					10
	Moules au curry	X				2-7
	Tagliatelles		X			
	Tomme des montagnes					7
	Compote			X		
Vendredi	Mâche au gruyère					7-10
	Oeufs cocotte	X				3-7
	Haricots verts					
	Glace					7



### Liste des allergènes



Fournisseurs : MAISON JOFFROIS - FROMAGERIE BONAL - GAEC CANTOURNET BERTRAND - SARL Chastaing & Maury – KRILL - PROMO CASH - CANTUEL CHRISTOPHE - GAEC BARDET-PHIALIP - L'ARBRE A PAIN - GAEC DU RETRE - FERME DE LA MAISON ROUGE – REBOUL - LE PAIN DE ST PAUL - PLANTECOSTE LAURE - FERME DE LAMOLEIRIE —

Menus susceptibles d'être modifiés selon l'approvisionnement.

Cuisinière municipale : Céline LEDUC