

MENUS		« Fait Maison »	AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE	HVE	LOCAL	Allergènes
Du 15 au 19 Décembre						
Lundi	-					
	Escalope de veau à la crème et aux champignons	X				7
	Riz		X			
	Crème dessert					7
Mardi	REPAS DE NOËL					
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