Menu

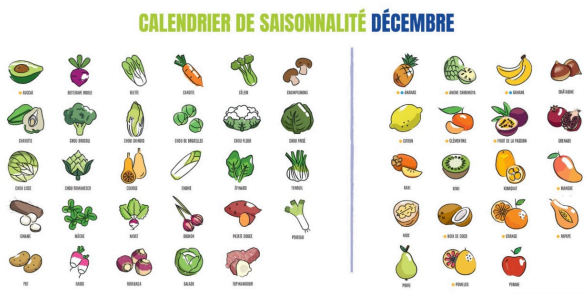
Mois : Décembre 2025
(Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)
Origine des viandes : France
Tous nos fromages sont coupés au couteau (pas de prés emballé)

Dates	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du lundi 01 au vendredi 05 décembre 2025	- Saucisson à l'ail - Sauté de veau a l'italienne (12) - Emincé vegetal a l'italienne - Carotte & champignons (dans le sauté de veau) - Penne (1,3) - Fruit	- Celeri (3,7,9,10) - Boulette de boeuf - Boulette Vegetal - Riz - Haricots plat - Yaourt (7)	- Potage de legumes de saison - Parmentier de boeuf (3,7) - Parmentier Vegetal - Salade verte - Compote	- Oeuf dur & mayonnaise (3,10) - Nuggets de blé (1) - Grenaille rotis - Poêlée de légumes de saison - Fromage (7) - Fruits sec (5)	- Rosette (3) - Pavé de colin bordelaise (4,7) - Saucisse vegetal - Semoule de couscous (1) - Ratatouille - Cookies (1,3,7)
Du lundi 08 au vendredi 12 Decembre 2025	- **ABSENCE PRESTATAIRE** 	- Terrine de campagne cornichon (1) - Sauté de porc au jus - Emincé vegetal au jus - Purée de PDT (3,7) - Haricots beurre - Fruit	- Wrap jambon crudité (1,7) - Filet de merlu sauce diéppoise (15) - Steak Vegetal - Poêlée de légumes wok - Semoule de couscous (1) - Fromage (7)	- Piémontaise au jambon (3,10) - Tacos (1) - poulet PDT fromage (dans le tacos) (7) - Pané vegetal - Salade verte - Tarte aux fruits (1,3,7)	- Pois chiche vinaigrette - Rougail saucisse - Rougail Vegetal - Tomate (dans le rougail) - Riz - Yaourt (7)
Du lundi 15 au vendredi 19 décembre 2025 **SEMAINE MENU DE NOËL** 	- Mousse de canard & confiture (1,12) - Sauté de dinde sauce pain d'épice (1) - Emincé Vegetal sauce pain d'épice - Gratin dauphinois (7) - Haricots vert - Creme dessert (7)	- Galantine de volaille (1,6) - Chapon sauce forestiere (1,7) - Egrainé sauce forestiere - Champignons & carotte (dans chapon) - Riz - Compote	- Toast de saumon fumé (1,7,4) - Cuisse de volaille sauce foie gras - Omelette - Légumes vert - Pomme de terre éventail - Fruit	- Velouté bisque de homard (4,7) - Sauté de sanglier façon carbonnade flamande - Carbonnade flamande vegetal - Carotte sautées - Penne (1,3) - Yaourt creme de marron (7)	- Terrine de saumon (15) - Mijoté de fruits de mer & colin façon coquille saint jacques (7,4) - Steak vegetal - Poireaux, carotte , champignons (sans le mijoté) - Boulgour (1) - Fruit & surprise (3)

Tableau de correspondance des Allergènes

Dans le menu, sous le nom de chaque recette, les allergènes sont identifiés par un chiffre.

1	Gluten	9	Céleri
2	Crustacés	10	Moutarde
3	Œufs	11	Sésame
4	Poissons	12	Sulfite
5	Arachide	13	Lupin
6	Soja	14	Mollusque
7	Lait	15	*Contient multiples allergènes*
8	Fruits à coque		

* : Menu Régime spécifique
* : Produits EGALIM
* : Produit BIO

Tous nos plats sont fabriqués dans notre laboratoire , situé au Quartier la Clède , Le panorama, 04660 CHAMPTERCIER
Entreprise La cuisine de Caro'line
La diététicienne: GIRAUD Gaëlle