



Semaine du 7 au 11 Décembre 2020



Repas végétarien

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pesca meunière	Salade pastourelle bio	Salade iceberg aux dés de mimolette		Radis beurre	Carottes râpées aux raisins secs
Légumes au curry	Sauté de porc aux pruneaux*	Sauté de veau**		Dahl de lentilles bio	Sauté de bœuf**
Pointe de brie	Carottes sautées bio	Lentilles		Riz bio	Macaronis bio +emmental râpé
Compote de fruits (destockage)	Yaourt aromatisé vanille	Fruit		Flan à la vanille	Fruit

* présence de porc

** présence de viande



* les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) =



Repas végétarien

Semaine du 14 au 18 Décembre 2020



Repas de Noël

Repas de Noël CLSH

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de blé bio au basilic	Délice de confit de canard**	Suprême de volaille aux marrons**	Carottes râpées aux dés d'emmental	Poisson pané	
Omelette au fromage	et son duo de patates douce et butternut	Pom'croquettes	Lasagnes bio	Epinards à la crème +PDT	
Haricots verts bio	Bûche pâtissière de Noël	Entremet au chocolat	de bœuf bio**	Camembert	
Yaourt sucré	Clémentine et son Père Noël en chocolat	Chocolats de Noël	Compote de fruits bio et son spéculoos	Fruit	

* présence de porc

** présence de viande



* les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) =

Semaine du 21 au 25 Décembre 2020

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pépites de colin d'Alaska aux 3 céréales	Salade verte aux croûtons	Radis beurre	Salade d'endives aux dés de mimolette		FERIE
Ratatouille +Riz	Rôti de bœuf **	Sauté de porc*	Chili de légumes bio		
Bûche de chèvre (lait mélangé chèvre et vache) +miel	Coquillettes bio +emmental râpé	Pommes de terre bio	Riz bio	JOYEUX NOËL	
Maestro au chocolat	Fruit	Yaourt sucré	Fruit		

* présence de porc

** présence de viande

* Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) *

Semaine du 28 Décembre 2020 au 1er Janvier 2021

Plats	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Steak végétale	Salade de riz Arlequin	Salade de chou-rouge	Carottes râpées		FERIE
Epinards à la crème +PDT	Dinde sauce diable**	Rôti de veau au jus**	Filet de colin sauce citron		2021
St Nectaire	Purée de butternut bio	Blé bio aux petits légumes	Torsades bio +emmental râpé		
Fruit	Crème dessert vanille bio	P'tit roulé fol Epi et sa pâte de fruit	Cake au cacao		

* présence de porc

** présence de viande

* Les produits alimentaires servis sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes. En application du Décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 et de l'article R.112-14 du Code de la Consommation, vous pouvez, en cas d'allergie alimentaire, vous rapprocher de votre établissement pour la mise en œuvre d'un projet d'accueil individualisé (PAI) *