



1 ELEMENT BIO PAR JOUR SS MER

Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 03 au 07	Mélange harmonie et dés d'emmental (scarole, chou rouge et maïs) Gardianne de taureau Pommes vapeurs Mousse au chocolat	Salade de penne aux légumes Galette de soja provençale Duo de carottes et de topinambours Chanteneige Fruit de saison	Salade verte Sausisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc nature (seau) Confiture	Menus Angleterre Coleslaw Fish and chips (cabillaud pané et frites) Laitage Cake aux fruits confits
Du 10 au 14	Salade de pois chiches Quenelles sauce aurore Brocolis sautés Fromage à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bœuf bourguignon Semoule Crème anglaise Madeleine	Endives aux dés de gouda Coquillettes à la bolognaise Laitage	Quiche aux oignons Colin sauce normande Purée de potiron Vache picon Fruit de saison
Du 17 au 21	Betteraves vinaigrette Chili haricots rouges et maïs Riz de camargue Camembert à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Rôti de veau à la moutarde Petits pois Chantailou Compote	Repas de Noël Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade iceberg Raviolis au saumon fumé Sapin tout chocolat Clémentine et chocolats de Noël	Taboulé Tortillas de pommes de terre Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes Fruit de saison

Information allergènes : possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

