



# Menu Décembre 2024

Mois : Décembre 2024  
 (Menu susceptible de modification sous réserve d'approvisionnement)  
 Origine des viandes : France ( Charcuterie de Thoard & Joassan frères 04 )  
 Tous nos fromages sont coupés au couteau ( pas de prés emballé )



## Dates

## Lundi

## Mardi

## Jeudi

## Vendredi

|  |  |   |   |   |
|--|--|---|---|---|
| <p><b>Du Lundi 2 au Vendredi 6<br/>Decembre 2024</b></p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Velouté de légumes <b>BIO</b> *</li> <li>- Emincé de poulet Basquaise &amp; poivrons *</li> <li>- Riz</li> <li>- Yaourt au coulis de fruits <b>BIO</b> (7)</li> </ul>   | <p><b>Menu Vegetarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Coleslaw (3,10)</li> <li>- Lasagne légumes <b>HVE</b> &amp; viande hachée <b>VG</b> * (1)</li> <li>- Tarte Citron meringuée * (1,3)</li> </ul>               | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Feuilleté aux 3 fromages * (1,7)</li> <li>- Filet de poisson meunière <b>MSC</b> (4,1,7,3)</li> <li>- Poêlée de légumes vert <b>BIO</b> *</li> <li>- Fruit sec &amp; fromage <b>AOP</b> (7)</li> </ul> | <p><b>MENU TURQUE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Salade composée <b>BIO</b></li> <li>- Emincé de kebab</li> <li>- * Boulgour <b>BIO</b> a la sauce tomate</li> <li>- * Irmik tatlisi (15)</li> </ul>                  |
| <p><b>Du Lundi 9 au Vendredi 13<br/>Decembre 2024</b></p>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Celeri au fromage blanc * (7)</li> <li>- Paupiette de veau sauce champignons * (12)</li> <li>- Pates <b>BIO</b> (1)</li> <li>- Compote <b>HVE</b></li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade de riz au thon * (4)</li> <li>- Escalope de dinde panée (3,1)</li> <li>- Ratatouille <b>BIO</b> *</li> <li>- Tarte Flan (1,3,7)</li> </ul>  | <p><b>Menu vegetarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Soupe de legumes <b>BIO</b> *</li> <li>- Tomate farcie <b>VG</b></li> <li>- PDT Rissolées (15)</li> <li>- Fruit <b>HVE</b></li> </ul>                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salade d'endives *</li> <li>- Poisson du jour sauce curry &amp; legumes <b>MSC</b> * (4,7,3)</li> <li>- Quinoa <b>BIO</b></li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; confiture de fruits (7)</li> </ul> |
| <p><b>Du Lundi 16 au Vendredi 20<br/>Decembre 2024</b></p> | <p><b>Menu vegetarien</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tarte chèvre tomate basilic (1,3,7)</li> <li>- Linguine <b>BIO</b> (1,3)</li> <li>- Sauce bolognaise <b>VG</b> * (12)</li> <li>- Fromage <b>AOP</b> &amp; noix (7,8)</li> </ul> | <p><b>MENU DE NOËL 1/3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- * Croissant bisque de homard (15)</li> <li>- * Sauté de chapon aux champignons (1,13)</li> <li>- * Poêlée légumes Sapin de noel au chocolat (15)</li> </ul> | <p><b>MENU DE NOËL 2/3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mousse de canard (1,7)</li> <li>- * Sauté de sanglier (1,12)</li> <li>- * Purée (3,7)</li> <li>- Clementine</li> </ul>  | <p><b>MENU DE NOËL 3/3</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de saumon (15)</li> <li>- * Blanquette de la mer &amp; légumes (1,2,47)</li> <li>- Riz</li> <li>- * Pain d'épice &amp; papillote (15)</li> </ul>          |

### 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 |    |  |                               |



### \* : Produit fait maison

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

