

# Plats du jour des écoles Décembre 2022

Jeudi 01/12 : Cuissot de poulet, riz sauvage, chou-fleur ● Fromage frais ●  
Vendredi 02/12 : Couscous aux légumes et légumineuses (végé) ●●● Pâtisserie ●●●

Lundi 05/12 : Hachis parmentier aux potimarrons (végé) ●● Mousse au chocolat ●  
Mardi 06/12 : Boulettes sauce tomate, penne ●● Fruit. ☉  
Jeudi 08/12 : Poulet rôti, pommes grenailles et légumes croquants ● Yaourt ●  
Vendredi 09/12 : Filet de hoki meunière, potée aux poireaux ●●●● Fruit.

Lundi 12/12 : Curry de volaille et brunoise de légumes, riz ●●●● Fruit.  
Mardi 13/12 : Tortellini ricotta épinard, crème de tomate (végé) ●●● Yaourt  
Jeudi 15/12 : Carbonnades de bœuf aux carottes, pommes natures ● Flan ●●  
Vendredi 16/12 : Colin pané, stoemp aux choux de Bruxelles ●●● Biscuit ●

Lundi 19/12 : Vol-au-vent aux champignons, boulgour ●● Fruit.  
Mardi 20/12 : Nouilles sautées aux légumes (végé) ●●● Crème vanille ●  
Jeudi 22/12 : Burger de bœuf, crudités, purée ●● Yaourt ●  
Vendredi 23/12 : Rôti de dinde, compote aux airelles, pommes sautées ● Cookie ●●●

● Lait ● Gluten ● Œuf ● Poisson ● Soja ● Céleri ● Crustacés ▼ Arachides ● Moutarde  
■ Fruits à coques ● Sésame ● Sulfite ● Lupin ◯ Mollusques ☉ Porc

Tous nos plats sont cuisinés sur place et par nos soins le jour même.  
L'essentiel est « Fait Maison » à partir de produits bruts, ce qui nous permet de garantir une cuisine pauvre en sel, nulle en sucre, pauvre en graisse et riche en goût.



Produits certifiés :

Légumes, potage, fruits frais, pommes-de-terre, œufs, quinoa.

Le seul allergène pouvant être présent dans le potage est le céleri.  
Les plats sont confectionnés dans une cuisine qui utilise tous les allergènes, des traces peuvent donc subsister.