

Menus

du 16 au 22 décembre 2019



<p><i>Lundi</i></p>	<p><i>Palette de Porc à la Diable</i> <i>Haricots verts persillés</i> <i>Brie</i> <i>Orange Bio</i></p>
<p><i>Mardi</i></p>	<p><i>Spaghettis Bio à la Carbonara</i> <i>& Fromage râpé</i> <i>Compote de la Drôme</i></p>
<p><i>Jeudi</i></p> 	<p><i>Champagne local Petit Béchet</i> <i>Gibier en Civet sauce Grand Veneur</i> <i>Gratin Dauphinois</i> <i>Bûche de Noël du Chef</i> <i>Clémentine et Chocolat de Noël</i></p>
<p><i>Vendredi</i></p>	<p><i>Salade Napoli</i> <i>Blanquette de Colin aux petits légumes</i> <i>Epinards à la Béchamel au lait de Quincieux</i> <i>Kiwi Bio</i></p>

Les Menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Joyeux Noël



Information allergènes (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques.