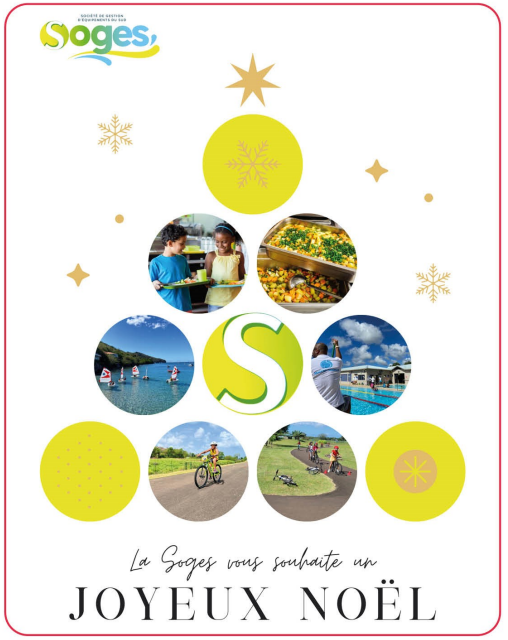
Joyeux Noel !

MENU DÉCEMBRE

VÉGÉTARIEN

	Lundi 2 Décembre	Mardi 3 Décembre	Jeudi 5 Décembre	Vendredi 6 Décembre
Semaine 1	Coleslaw Steak végétal (soja) Flageolets Gâteau à la cannelle	Concombres vinaigrette Ragoût de lentilles Riz au lait	Betteraves vinaigrette Boulettes végétales (soja) Dombrés de haricots rouges Flan nappé caramel	Crudités vinaigrette Court-bouillon de poisson Riz Dessert glace
	Lundi 9 Décembre	**Mardi 10 Décembre**	**Jeudi 12 Décembre**	**Vendredi 13 Décembre**
Semaine 2	Crudités Poisson frit Lentilles au giraumon Fromage blanc	Calalou Brandade de poisson Orange	Fromage portion Émincé végétal (soja) Patates douces Pomme	Œufs durs mayonnaise Parmentier d'ignames Banane dessert
	Lundi 16 Décembre	**Mardi 17 Décembre**	**Jeudi 19 Décembre**	**Vendredi 20 Décembre**
Semaine 3	Salade de carottes Emincé végétal (soja) Purée de christophine Moelleux au chocolat	Sardines au citron Pané végétal Petits pois Compote de pommes	Concombres vinaigrette Poisson sauce créole Ignames Bâtonnet de glace Papillotes	Raisins roses Paëlla surprise Gâteau marbré

Nous ne garantissons pas l'absence de traces d'allergènes même dans les préparations ne contenant à priori pas ces allergènes.
Les allergènes suivants sont donc présents dans les repas servis : Gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, OEufs, moutarde, poissons, soja, lait, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l, graines de sésame, lupin, arachides, mollusques.



Retrouvez sur votre menu
LES MACARONS

Recette Maison

MARTINIQUE