



TULETTE

## Menus du mois de Décembre 2018

(sous réserve d'approvisionnement)

*En Décembre, les fruits et les légumes de saison sont :*

**Le topinambour**



**Le kiwi**



*Nous découvrons: L'Angleterre*



*Nous te souhaitons : Joyeux Noël!*



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 03 au 07</b>	 <b>Orange harmonie</b> 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  <b>Fruit de carottes et de topinambours</b> Chanteneige Fruit de saison	Pizza Poulet rôti Epinards à la crème Brie à la coupe  <b>Fruit de saison</b>	 <b>Salade verte</b> Saucisse de Toulouse Lentilles Fromage blanc nature (seau) Confiture	<b>Menus Angleterre</b>  Coleslaw Fish and chips (cabillaud pané et frites) <b>Laitage</b>  <b>Cake aux fruits confits</b>
<b>Du 10 au 14</b>	Salade de pois chiches Quenelles sauce aurore Brocolis sautés <b>Fromage à la coupe</b>  Fruit de saison	 <b>Carottes râpées</b> Bœuf bourguignon Semoule Crème anglaise Madeleine	Salade de pommes de terre ravigote (cornichon, câpres, oignons et mayonnaise) Escalope de poulet sauce tandoori Poêlée cordiale (carottes, haricots verts, céleri et oignons) Cantafrais  <b>Compote</b>	Potage de légumes Coquillettes à la bolognaise Gouda  <b>Laitage</b>	Quiche aux oignons Colin sauce normande  <b>Purée de potiron</b> Vache picon Fruit de saison
<b>Du 17 au 21</b>	 <b>Betteraves vinaigrette</b> Chili haricots rouges et maïs <b>Riz de camargue</b>  Camembert à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Rôti de veau à la moutarde Petits pois Chantailou  <b>Compote</b>	 <b>Carottes râpées</b> Moqueca de colin (lait de coco) Blé <b>Eclair au chocolat</b> <b>Clémentine et chocolats de Noël</b>	 <b>Repas de Noël</b>  <b>Bâtonnet de mozzarella pané et sa salade iceberg</b>  <b>Raviolis au saumon fumé</b>  <b>Sapin tout chocolat</b> <b>Clémentine et chocolats de Noël</b>	Taboulé Tortillas de pommes de terre Haricots verts Petit moulé ail et fines herbes  <b>Fruit de saison</b>

Information allergènes : présence 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)