














POSSONNIERE - 7755-56 - 7412 (5e)



Semaine 48 du lundi 27 novembre au vendredi 1 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre persil	 Salade Jurassienne <small>Carotte râpée, haricots verts, dés de fromage, champignons, vgtte</small>	Crêpe au fromage	 Duo de crudité <small>Céleri, carotte, vinaigrette</small>
 Coquiflette* <small>Coquillettes, fromage à tartiflette, oignons</small>	Escalope viennoise	 Riz à la carbonara <small>Dés de volaille, riz, crème</small>	 Bœuf bourguignon	 Filet de poisson sauce Armoricaine
-	 Poêlée de légumes	-	 Carottes vapeur	 Pommes vapeur
-	-	 Yaourt sucré	-	-
Fruit de saison	Flan caramel	-	Fruit de saison	Pâtisserie fraîche



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit biologique



Produit AOP

* Plats composés

** Sans sauce

D'origine 100% française, toutes nos viandes sont issues d'élevages régionaux et d'éleveurs qui comptent parmi les meilleurs producteurs de viande française. En cas de rupture, nous nous fournissons auprès de producteurs Européens (Allemagne, Espagne, Pologne) pour assurer la continuité du menu. En outre, nous nous réservons le droit de modifier certaines composantes du menu. Dans ce cas, nous vous tiendrons informé par mail. Merci pour votre compréhension.

« Conformément à l'Article R412-15 du code de la consommation, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes à déclaration obligatoire qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »