




















POSSONNIERE - 7755-56 - 7412 (5e)



Semaine 49 du lundi 4 décembre au vendredi 8 décembre 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Accras de Morue	 Salade des carpates 	Endives vinaigrette 	Carottes râpées mais vinaigrette 	 Salade composée  <small>Riz, gruyère, carotte, tomate, mais, vgtte</small>
Sauté de poulet sauce crème  <small>Crème, fond, roux, ass</small>	 Tortelli épinards ricotta sauce tomate*  <small>Concentré et concassé de tomate, céleri, carottes, oignons, ail, herbes, fond, roux, ass</small>	 Porc au caramel	Hachis parmentier de poisson*  <small>Colin, purée de pommes de terre</small>	Cordon bleu
 Purée	-	 Boulgour 	-	 Petits pois
 Fruit de saison	 Purée de pommes poire	Fruit de saison	Flan à la vanille	Muffin aux pépites de chocolat



Label Rouge



Plat élaboré par nos chefs



Produit Bleu Blanc Cœur



MSC : pêche durable



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. »