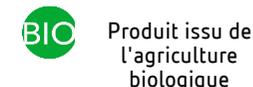


	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 02 décembre au 06 décembre	<p>Mâche et betteraves <i>Vinaigrette aux fruits rouges</i> Hoki sauce tajine Semoule et légumes couscous Fromy Pomme rouge </p>	<p>Duo de carottes râpées <i>Vinaigrette au miel</i> Sauté de bœuf sauce rougail Riz camarguais safrané Edam Crème dessert à la vanille</p>	<p> Tarte au fromage Steak de colin aux huiles parfumées au curry <i>Recette Ducasse</i> Haricots verts persillés Yaourt aromatisé Banane</p>	<p>Chou rouge râpé sauce à l'échalote Jambon de Paris <i>Jambon de poulet</i> Coquillettes et emmental râpé Poires au sirop nappées de chocolat</p>	<p>LE JOUR DU Végé </p> <p>Cake emmental olives Boulette pistou sauce fraîcheur Courgettes à l'ail Petit suisse sucré Orange </p>
Période du 09 décembre au 13 décembre	<p> BIO</p> <p> Salade verte bio <i>Vinaigrette traditionnelle</i> Cordon bleu de dinde Gratin dauphinois Fromage blanc sucré Sablé Retz</p>	<p> BIO LE JOUR DU Végé</p> <p>Taboulé Quenelles natures bio sauce mornay Ratatouille bio Camembert bio Clémentine bio</p>	<p>Radis et beurre Emincé de dinde sauce dijonnaise Polenta Montboissier Liégeois au chocolat</p>	<p>Chou blanc méditerranéen <i>Recette Ducasse</i> Bœuf braisé sauce forestière Blé bio pilaf Tomme blanche Compote pomme banane</p>	<p>Pomme de terre à l'échalote Poisson blanc gratiné au fromage Carottes persillées Petit suisse aux fruits Pomme bicolore </p>
Période du 16 décembre au 20 décembre	<p>Salade coleslaw Escalope de veau hachée au curry Boulgour Saint Paulin Flan nappé au caramel</p>	<p>Roulé au fromage Sauté de bœuf sauce bobotie Poêlée de légumes Cotentin nature Kiwi</p>	<p>Betteraves <i>Vinaigrette à la ciboulette</i> Poulet rôti Petit pois au jus Yaourt nature sucré Banane</p>	<p> JOYEUX Noël</p> <p> Mâche et brebis <i>Vinaigrette raspberry</i> Parmentier de canard Saint Nectaire Bûche pâtissière Clémentine de Noël & Père Noël en chocolat</p>	<p>LE JOUR DU Végé </p> <p>Carottes râpées à la méridionale <i>Recette Ducasse</i> Tortellini Verdi Formaggio sauce tomate Petit moulé ail et fines herbes Tarte au flan</p>

Menus sous réserve d'approvisionnement



LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 2 décembre au 8 décembre		Elémentaires				LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Jaurès										
lun 2 décembre	Mâche et betteraves															
	Hoki sauce tajine				X	X										
	Semoule		X													
	Légumes couscous	X									X		X			
	Fromy	X														
	Pommes rouge															
	Bouillon couscous	X											X			
	Vinaigrette aux fruits rouge					X							X			
mar 3 décembre	Duo de carottes râpées										X					
	Sauté de bœuf sauce rougail															
	Riz camarguais safrané															
	Edam	X														
	Crème dessert à la vanille	X														
	Vinaigrette au miel					X							X			
mer 4 décembre	Tarte au fromage	X	X	X												
	Steak de colin aux huiles parfumés au curry				X											
	Haricots verts persillés															
	Yaourt aromatisé	X														
	Banane															
	Barquette alu															
jeu 5 décembre	Chou rouge râpé sauce à l'échalote	X		X		X								X		
	Jambon de Paris															
	Jambon de poulet									X						
	Coquillettes		X													
	Poires au sirop nappées de chocolat															
	Emmental râpé	X														
ven 6 décembre	Cake emmental olives	X	X	X												
	Boulette pistou enrobante fraîcheur	X	X													
	Courgettes à l'ail															
	Petit suisse sucré	X														
	Orange															
	Barquette alu															

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 9 décembre au 15 décembre		Elémentaires													
		LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Jaurès													
lun 9 décembre	Salade verte bio														
	Cordon bleu de dinde	X	X	X						X					
	Gratin Dauphinois	X													
	Fromage blanc sucré	X													
	Sablé Retz	X	X												
	Barquette alu														
	Vinaigrette					X							X		
mar 10 décembre	Taboulé		X												
	Quenelles natures BIO sauce mornay	X	X	X											
	Ratatouille bio														
	Camembert bio	X													
	Clémentines BIO														
mer 11 décembre	Radis et beurre	X													
	Emincé de dinde sauce dijonnaise	X				X							X		
	Polenta	X													
	Montboissier	X													
	Liégeois au chocolat	X								X					
jeu 12 décembre	Chou blanc méditerranéen			X		X							X		
	Boeuf cuit à l'étouffée sauce forestière	X				X									
	Blé bio pilaf		X												
	Tomme blanche	X													
	Compote de pomme-banane														
ven 13 décembre	Salade de pommes de terre à l'échalote					X							X		
	Poisson blanc gratiné au fromage	X	X	X	X										
	Carottes persillées														
	Petit suisse aux fruits	X													
	Pommes bicolore														
	Barquette alu														

LISTE DES ALLERGÈNES



Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 16 décembre au 22 décembre		Elémentaires				LE LUC EN PROVENCE - Ecole Jean Jaurès									
lun 16 décembre	Salade coleslaw			X		X							X		
	Escalope de veau hachée au curry	X													
	Boulgour		X												
	Saint Paulin	X													
	Flan nappé au caramel	X													
mar 17 décembre	Roulé au fromage	X	X												
	Sauté de bœuf sauce bobotie	X				X									
	Poêlée de légumes														
	Cotentin nature	X													
	Kiwi														
	Barquette alu														
mer 18 décembre	Betteraves vinaigrette														
	Poulet rôti														
	Petit pois au jus	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Banane														
	Vinaigrette traditionnelle à la ciboulette					X							X		
jeu 19 décembre	Salade de mâche et brebis	X													
	Parmentier de canard	X				X				X					
	Saint Nectaire	X													
	Clémentine de Noël														
	Bûche pâtissière au chocolat	X	X	X						X					
	Sauce vinaigrette raspberry					X									
	Père Noël en chocolat														
ven 20 décembre	Carottes râpées à la méridionale			X		X							X		
	Tortellini Verdi Formaggio à la tomate	X	X	X											
	Petit moulé ail et fines herbes	X													
	Compote de pomme à la vanille														
	Emmental râpé	X													