















# MENUS SCOLAIRES DECEMBRE 2020

## Allergènes

																
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques	
Lundi 14 décembre	Concombre vinaigrette															
	Sauté de poulet (Suisse), sauce caramel Pommes écrasées Blettes	<b>X</b>														
	Dessert lacté				<b>X</b>											
Mardi 15 décembre	Salade de betteraves															
	Quenelle nature Boulgour Duo de carottes	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>											
	Fruit de saison															
Jeudi 17 décembre	Blinis au saumon fumé	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>										
	Dinde (France) rôtie aux marrons Pomme Duchesse Guirlande de légumes	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>											
	Sapin aux 2 chocolats	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>			<b>X</b>								
Vendredi 18 décembre	Soupe de chou-fleur															
	Podjarski de veau (Suisse) et bœuf (Suisse) Lentilles et haricots beurre	<b>X</b>	<b>X</b>													
	Petit suisse				<b>X</b>											

Etant donné que notre cuisine travaille également avec des produits contenant des allergènes, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces d'allergènes avec une absolue certitude.