

Semaine du 09 décembre 2024 au 13 décembre 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratin de poisson de l'UPC ■ Boudin blanc (viande de porc) ■ OU Acras de poisson ■ Petits pois ■ Fruit ■ Biscuit artisanal "Lenclôître" ■ 	<p style="text-align: center;">Menu végétarien</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Salade de crudités ■ Cassoulet végétal ■ ■ Petit suisse ■ Tourteau fromager "Poitiers" ■ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade russe (carottes, pommes de terre, petits pois, oeufs) ■ Rôti de porc au romarin "bassin Viennois" ■ ■ OU Croustillant de fromage ■ Pâtes aux légumes ■ Fromage ■ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Potage au potiron "Thuré" ■ ■ ■ Boeuf bourguignon "bassin Viennois" ■ ■ ■ ■ OU Sauté végétarien sauce provençale ■ Chou blanc braisé, pommes de terre et carottes "Montmorillon" ■ ■ Fromage ■ ■ Fruit 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Salade campagnarde ■ Gratin de hoki aux champignons ■ Pâtes fraîches "Fontaine-le-comte" ■ ■ ■ Fromage ■ Pêches au sirop

Légende :

■ 	■ 	■ 	■ 	■ 	■ 
Label rouge	Produit bio	A.O.P.	Circuit court	V.D.F.	Origine U.E

Vinaigrettes à base d'huile de tournesol bio et local.
Pain local.

Les plats peuvent contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, lupin, sésame, œuf, poissons, mollusques, crustacés, fruits à coque, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, anhydride sulfureux ou sulfites (>10mg/kg)