









« REPAS DE LA KNIPPCHEN »
Tél:0471/066437 de 7h à 15 h

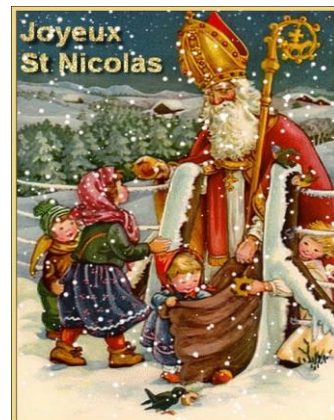


SEMAINE DU 02 AU 06 DECEMBRE 2019

| | Potage | Menu du jour | Dessert |
|-------------------------|---|---|---------|
| Lundi 02 | FENOUIL  | CORDON BLEU AU CHORIZO SAUCE TOMATE AUX LEGUMES COQUILLETES | DESSERT |
| Mardi 03 | LEGUMES VERT | CROUSTILLANT DE DINDE POÊLEE DE CELERIS ET CHAMPIGNONS PUREE AUX HERBES | DESSERT |
| Mercredi 04 | SOUPE THAÏ | CÔTE DE PORC SAUCE CURRY JONAGOLD AU FOUR PUREE | DESSERT |
| Jeudi 05 | CREME POTIRON | BLANC DE VOLAILLE SAUCE ESTRAGON PETIT POIS PUREE | DESSERT |
| Vendredi 06 | POTAGE PARISIEN | FILET DE MERLU SAUCE AU VIN BLANC EPINARDS PDT PAPRIKA | |
| REPAS ALTERNATIF | PAVE DE DINDE, JUS CORSE, POTIRON AUX HERBES, PDT GRENAILLES | | |

MAINTENIR LA Platine du jour MAXIMUM à 7°. LES PERSONNES SOUFFRANT D'ALLERGIES SONT Priées DE LE SIGNALER
Des traces des 14 allergènes ne peuvent être exclues, car dans la cuisine centrale, on travaille dans un environnement où sont présents ces allergènes.

| | |
|--|---------------------------------------|
|  | Produit local |
|  | Poisson issu de la pêche durable |
|  | Légumes de saison (calendrier APAQ-W) |
|  | Commerce équitable |
|  | Biologique |



Les allergènes:

| | |
|-----------------|------------|
| Gluten | Arachides |
| Crustacés | Soya |
| Œufs | Lait |
| Fruits à coques | Mollusques |
| Céleri | Moutarde |
| Sésame | Sulfites |