

28 Nov. au 2 Déc 2022

05 au 09 décembre 2022

13 au 17 décembre 2022

20 au 24 décembre 2022

27 au 31 décembre 2022

Lundi

Céleri rémoulade
Normandin de veau
Gratin de courge et
pommes de terre
Yaourt aromatisé

Couscous boulettes
d'agneau et légumes
Semoule
Yaourt
Salade de fruits frais

Cordon bleu
Poêlée automnale
Fromage
Fruit frais



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Mardi

[VÉGÉTARIEN]
Salade verte BIO
aux croûtons
Tartiflette végétarienne
Fruits au sirop

Rillettes de poisson
Jambon braisé au jus
Pâtes
Fruits de saison

Salade de pâtes
Rôti de porc
à l'orange
Gratin de potiron BIO
Crème dessert



HIVER



Bonnes Vacances

Mercredi



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Jeudi

Coleslaw
Pilon de poulet
Haricots coco
Tarte aux pommes

Salade d'endives
Sauté de bœuf
Pommes de terre
bougères
Flan au chocolat

MENU DE NOEL
Terrine de saumon
Emincé de volaille
aux marrons
Gratin dauphinois
Buche de Noël
Mandarine & Papillotes



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Vendredi

[VÉGÉTARIEN]
Salade de pâtes
Œuf dur
Epinards à la Florentine
Fruit frais BIO

[VÉGÉTARIEN]
Carottes râpées
Dahl de lentilles curry coco
Riz
Fromage blanc
à la crème de marron

[VÉGÉTARIEN]
Velouté de légumes
Riz façon cantonais
Yaourt nature
Fruit frais BIO



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Les menus ne sont pas contractuels, le service achat étant tributaire des approvisionnements.

Dessert cuisiné par le chef



Produit régional



Produit Bio



Produit de saison

