

29 Nov au 3 Déc 2021

06 au 10 décembre 2021

13 au 17 décembre 2021

20 au 24 décembre 2021

27 au 31 décembre 2021

Lundi

Friand au fromage
Tomate farcie
Riz Niçois
Yaourt aromatisé

BIO Salade verte
Steack Haché
Frites
flan au chocolat

Cordon bleu
Purée de brocoli
Fomage
Berlingo pomme fraise



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Mardi

Salade verte
aux croutons
Tartiflette
Fruits au sirops

Couscous boulettes
Légumes
Semoule
Yaourt

Taboulé
Rotis de porc
a l'orange
Gratin de potiron
Crème dessert chocolat



HIVER



Bonnes Vacances

Mercredi



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Jeudi

[VÉGÉTARIEN]
Taboulé
Œuf dur
Epinard à la Florentine
Tarte aux pommes

Rillettes de poisson
Sauté de boeuf
Pommes de terre
boulangère
Fruits de saison

MENUS DE NOEL
Mousse de canard
et ses taosts grillés
sauté de dinde aux marrons
Flan de carottes
Fagots de Haricots verts
Buche de Noël
Mandarine & Papillottes



Bonnes Vacances



Bonnes Vacances

Vendredi

Céleris rémoulade
Pilon de poulet
Gratin dauphinois
Fruits

[VÉGÉTARIEN]
Emincé de chou rouge
au vinaigre chaud
Ratatouille et pois chiche
Riz à la tomate
Fromage blanc
Coulis de framboises

[VÉGÉTARIEN]
Salade verte
et croutons
Riz cantonais
Yaourt nature
Fruits



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

