

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

30-nov. Lundi	1-déc. Mardi VEGETARIEN	2-déc. Mercredi	3-déc. Jeudi	4-déc. Vendredi	7-déc. Lundi VEGETARIEN	8-déc. Mardi	9-déc. Mercredi	10-déc. Jeudi	11-déc. Vendredi
Salade iceberg et croûtons	Samoussa de légumes		Carottes râpées ⚙	Rosette ☀ cornichon	Taboulé	Endives aux noix		Velouté de légumes	Concombres crémeux
Boeuf aux oignons	Tajine de légumes et pois chiche		Lasagnes bolognaises ⚙	 Meunière de poisson et citron ⚙	Tortilla	Poulet basquaise		 Poisson pané ⚙	 Hachis parmentier
Pâtes ⚙	Semoule ⚙			Riz sauce Napolitaine	Purée de carottes	Brocolis		Riz ratatouille	
 Yaourt aux fruits ⚙	 Petit suisse aux fruits ⚙		 Fromage ⚙	 Fromage ⚙	 Yaourt aromatisé ⚙	 Yaourt nature		 Fromage ⚙	 Fromage ⚙
Cookie	Fruit frais		Fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Fruit frais		Fruit frais	Tarte aux pommes ⚙
14-déc. Lundi	15-déc. Mardi	16-déc. Mercredi	17-déc. Jeudi VEGETARIEN	18-déc. Vendredi REPAS DE NOEL	21-déc. Lundi	22-déc. Mardi	23-déc. Mercredi	24-déc. Jeudi	25-déc. Vendredi
Salade Iceberg et oignons frits	Œuf mayonnaise		Macédoine de légumes	Pâté en croûte 					
Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet sauce basquaise		Nugget's VG	 Sauté de volaille sauce aux morilles					
	Printanière de légumes		Chou fleur béchamel	Pommes duchesse					
 Fromage ⚙	 Fromage ⚙		 Fromage blanc aromatisé	 Comté ⚙					
Mousse au chocolat	Madeleine		Salade de fruits	Bûche de Noël					
			Bio ⚙	Végétarien 					
			MSC Pêche durable 	Fait maison 					

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Origine France 

LOCAL 

* = plat contenant du porc