

Menus du 21 au 25 novembre 2022

Lundi 21 novembre

Salade de lentilles aux
oignons
Chou vert farci
Fromage
Mousse au chocolat

Mardi 22 novembre

Carottes râpées
Sauté de dinde osso
bucco
Farfalles
Cantadou
Flan caramel

Jeudi 24 novembre

Céleri mayonnaise
Beignet de calamars
Riz à la tomate
Yaourt nature
Fruit

Vendredi 25 novembre

Salade verte
Pizza au fromage
Gratin de courgettes
Fromage blanc à la crème
de marrons

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 28 novembre au 2 décembre 2022

Lundi 28 novembre

Chou fleur vinaigrette

Purée

Haché de veau

Vache qui rit

Palmier

Mardi 29 novembre

Salade de riz au maïs

Rissolette

Gratin de poireaux

Petit suisse

Orange

Jeudi 1^{er} décembre

Œuf mayonnaise

Carottes béchamel

Boulette de soja à la
tomate et basilic

St marcellin

Compote pomme
pêche

Vendredi 2 décembre

Salade verte au jambon
Et croûtons

Quenelle de brochet
sauce oseille

Gratin de potiron

Yaourt aux fruits

Gâteau maison

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.

Menus du 5 au 12 décembre 2022

Lundi 5 décembre

Rosette, beurre
Epinards à la béchamel
Cordon bleu
Liegeois chocolat
Pomme

Mardi 6 décembre

Méli mélo de 4
légumes
Haut de cuisse de
poulet rôti
Pommes de terre
rissolées
Brie
Clémentine

Jeudi 7 décembre

Lentilles aux oignons
Ratatouille
Riz
Petit suisse
Kiwi

Vendredi 8 décembre

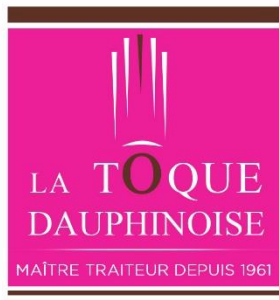
Endives aux pommes
Pâtes sauce tomate
Batonnets de colin pané
Bleuet des prairies
Mousse au chocolat

Nos viandes sont d'origine française

Nos menus peuvent être modifiés en raison des approvisionnements.

Produits allergènes pouvant être présents dans les préparations : gluten, crustacés, mollusques œufs, poisson, arachide, soja, lactose, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux, lupin.





Menus



Youpiiii !!!
C'est
les vacances !!!



Semaine du 12 au 16 décembre 2022

Lundi

Quiche lorraine
Nuggets de poulet
Petits pois
Camembert
Compote de pommes

Mardi

Taboulé
Rôti de porc
Gratin de brocolis
Crème dessert praliné

Jeudi

Salade verte, œuf dur
Blanquette végétarienne
aux haricots blancs et
légumes
Yaourt nature
Banane

Vendredi

Terrine de potimarron
mayonnaise
Sauté de dinde sauce marrons
Gratin dauphinois
(alternatif : gratin dauphinois au hachis
végétal, carottes aux marrons)
Bûche pâtissière
Mandarine
Papillotes

