MENUS TRADITIONNELS
DU 30 NOVEMBRE AU 4 DÉCEMBRE

LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉMINCÉ DE PORC AU THYM
- PETITS POIS TRÈS FINS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- GRATIN DE PÂTES ET ÉMINCÉ DE DINDE
- COULOMMIERS
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- PILON DE POULET GRILLÉ
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

JEUDI

- VELOUTÉ DE TOMATE
- CHILI SIN CARNE MAISON
- EMMENTAL
- FMAN NAPPÉ DE CARAMEL AGRI ÉTHIQUE

VENDREDI

- POIS CHICHES AUX OIGNONS
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE SAUTÉES
- YAOURT BIO
- ÉCLAIR VANILLE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS
DU 7 AU 11 DÉCEMBRE



LUNDI

- VELOUTÉ DE PETITS POIS
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- MACÉDOINE RÉMOULADE
- PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
- PURÉE DE PATATES DOUCES POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON





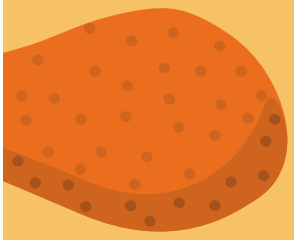


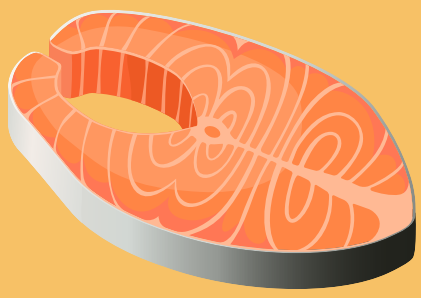
MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ DE POULET FAÇON BOUCHÈRE
- COQUILLETTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME AU CHOCOLAT BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- GRATIN DE BROCOLIS
- BÛCHE PILAT
- POIRE SAUCE CHOCOLAT







VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- NUGGETS DE POULET SAUCE BARBECUE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO ET LÉGUMES TAJINE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS
DU 14 AU 18 DÉCEMBRE

LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- MARS GLACÉ

MARDI

- PANIER EMMENTAL ET SALADE
- FONDANT DE POULET FARCI AUX CÈPES SAUCE FORESTIÈRE
- GRATIN DAUPHINOIS ÉCRASÉ DE POTIRON
- SAINT NECTAIRE AOP
- BÛCHETTES GLACÉES ASSORTIES

MERCREDI

- BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT AGRI ÉTHIQUE

JEUDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- ÉMINCÉ DE PORC MARINÉ BALI
- POMMES DE TERRE GRENAILLES
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMME ALLÉGÉE

VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS
DU 21 AU 24 DÉCEMBRE

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHI À LA SAUCE TOMATE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH & CHIPS DE COLIN
- PURÉE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT AGRI ÉTHIQUE

JEUDI

- VELOUTÉ DE POTIMARRON AU LAIT
- ÉMINCÉ DE POULET RÔTI
- POÊLÉE DE LÉGUMES MAISON
- BRIE
- FRUIT DE SAISONS

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits