

menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi <small>VEGETARIEN</small>	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi	5-déc. Vendredi <small>BIO</small>	8-déc. Lundi	9-déc. Mardi <small>VEGETARIEN BIO</small>	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi <small>VEGETARIEN BIO</small>	12-déc. Vendredi
	Samoussa de légumes			Potage ☀				Potage ☀	
Bœuf aux oignons Pâtes ☀ Fromage ☀	Bouchées de blé tomate et chèvre Jardinière de légumes ☀			FILET DE POISSON SAUCE ANETH ROSTI DE LEGUMES	Sauté de veau à la crème Beignets de chou fleur	Omelette ☀ Riz ratatouille ☀		Lasagnes aux légumes ☀ Filet de poisson à la provençale Purée de panais ☀	
Cookie	Fruit frais ☀			Fromage ☀	Fromage blanc aromatisé ☀	Fromage ☀		Fromage ☀	Fromage ☀
15-déc. Lundi <small>VEGETARIEN BIO</small>	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi <small>REPAS DE NOËL</small>	22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
Nuggets VG ☀ Chou fleur ☀ en bechamel Fromage ☀	Poisson pané Pâtes napolitaines Fromage ☀			Toast mousse de canard Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices Pommes de noël Fromage blanc aromatisé ☀	Fruit frais ☀	Tarte aux pommes ☀		Compote ☀ Fruit frais ☀	
Salade de fruits Fruit frais ☀				Tartiflette Fromage ☀					
Traces potentielles d'allergènes dans les plats.				Compote ☀ Bio ☀ Bûche de Noel Végétarien ✓					

