

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi	5-déc. Vendredi BIO
	Samoussa de légumes			Potage☼
Boeuf aux oignons	Bouchées de blé tomate et chèvre		FILET DE POISSON SAUCE ANETH	LASAGNE BOLOGNAISE
Pâtes☼	Jardinière de légumes☼		ROSTI DE LEGUMES	
Fromage ☼			Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼
Cookie	Fruit frais ☼		Fruit au sirop ☼	

15-déc. Lundi VEGETARIEN BIO	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL
				Toast mousse de canard
Nuggets VG☼	Poisson pané☼		Tartiflette	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices
Chou fleur ☼ en bechamel	Pâtes napolitaines			Pommes de Noël
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage blanc aromatisé ☼	
Salade de fruits	Fruit frais ☼		Compote ☼	Bûche de Noël

8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN BIO	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi VEGETARIEN BIO	12-déc. Vendredi
			Potage☼	
Sauté de veau à la crème	Omelette☼		Lasagnes aux légumes☼	Filet de poisson à la provençale
Beignets de chou fleur	Riz ratatouille☼			Purée de panais ☼
Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼			Fromage ☼
Fruit frais ☼	Tarte aux pommes☼		Compote ☼	Fruit frais ☼

22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



Origine France

LOCAL



* = plat contenant du porc

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

Bio ☼

Végétarien