

# menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

29-déc.  
Lundi

30-déc.  
Mardi

31-déc.  
Mercredi

1-janv.  
Jeudi

2-janv.  
Vendredi



12-janv.  
Lundi

13-janv.  
Mardi

14-janv.  
Mercredi

15-janv.  
Jeudi  
VEGETARIEN BIO

16-janv.  
Vendredi

Feuilleté  
Dubarry

POTAGE

Hachis  
parmentier

Aiguillette de  
dinde à la  
crème

Petits pois  
carottes

Tortilla

Meunière de  
poisson

Purée de  
courges

Fromage

Fromage

Fromage

Yaourt  
aromatisé

Compote

Moelleux au  
chocolat

Crème dessert  
vanille

Bio   
Végétarien

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

5-janv.  
Lundi  
0

6-janv.  
Mardi  
BIO

7-janv.  
Mercredi

8-janv.  
Jeudi  
0

9-janv.  
Vendredi  
VEGETARIEN

Paupiette de  
dinde sauce  
Normande  
Pâtes

Cordon bleu   
Haricots verts

Filet de colin  
sauce aurore   
Quinoa aux  
petits légumes

Lasagnes VG

Fromage

Fromage blanc  
nature

Fromage

Fruit au sirop  
Galette des rois

Crème  
chocolat

Lundi

Mardi  
Asie

Mercredi

Jeudi  
VEGETARIEN

Vendredi

Spaghetti  
bolognaise

Emincé de  
dinde sauce  
oignon et  
caramel  
Poêlée de  
nouille asiatique

CROUSTI  
FROMAGE  
RIZ A LA  
TOMATE

Filet de poisson  
à la bretonne   
Poêlée  
campagnarde

Fromage

Fromage blanc  
aromatisé

Compote   
Origine France

Ananas au sirop

Fruit frais

Crème dessert  
chocolat

LOCAL



\* = plat contenant du porc