

Menu 5 au 16 Décembre 2022



LUNDI REPAS NEW-YORK

5-déc

MARDI

6-déc

MERCREDI

7-déc

JEUDI REPAS VEGETARIEN

8-déc

VENREDI

9-déc

Salade coleslaw
(chou blanc et carottes râpées
mayonnaise)

Ailes de poulet épicées

Nuggets de blé
&

Potatoes

Mini brownie



Gratin de chou-fleur au jambon*
(plat complet)

*Gratin de chou-fleur et pommes de terre au
fromage*

Gouda à la coupe

Fruit Bio



Beignets de calamars
sauce tartare

&

Riz aux oignons

Pâte à tartiner

Gaufre nature



Soupe potagère
de légumes

Feuilleté au chèvre

&

Curry de lentilles corail



Compote de pomme Bio

Crêpe au fromage

Colin à la florentine

&

Carottes

Petit moulé
ail et fines herbes

LUNDI

12-déc

MARDI

13-déc

MERCREDI REPAS DE NOEL

14-déc

JEUDI REPAS DE NOEL

15-déc

VENREDI REPAS VEGETARIEN

16-déc

Salade de riz
au surimi

Colin meunière

&

Haricots beurre & carottes



Fruit Bio



Lasagnes bolognaises Bio
(plat complet)

Lasagnes ricotta épinard

Vache Qui Rit Bio

Madeleine



Terrine de saumon

Colin sauce homardine

&

Pommes pins & haricots verts

Bûche de Noël au chocolat



Terrine de campagne local*

Terrine de saint jacques
**Boudin blanc local sauce
Normande***

Flan de légumes de Noël

&

Pommes grenailles locales

Clémentines



Potage aux légumes

Croquettes de maïs

&

Farfalle



Yaourt sucré Bio