

MENUS DU 2 AU 20 DÉCEMBRE 2024

Toutes nos viandes bovines sont d'origine française

(*) Plat contenant du porc

(En italique) Plat ne contenant pas de viande

LUNDI VEGETARIEN 2-déc

Feuilleté au chèvre

&

Pomme vapeur

Petit moulé nature

Compote de pomme bio

MARDI 3-déc

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

Gratin de chou-fleur et pommes de terre au fromage

Meule de Bray bio

Clémentine

MERCREDI 4-déc

Beignets de calamars sauce tartare

Riz aux oignons & Carottes

Pâte a tartiner

Gaufre nature

JEUDI 5-déc

Crêpe au fromage Bio

Farfalle de volaille au pistou (plat complet)

Pâtes aux légumes

Coupelle pomme

VENDREDI 6-déc

Salade libanaise au zaatar (blé, pois chiches, concombre)

Cœur de colin au curry

Trio de légumes au chou (pdt, carotte, chou vert)

Gâteau du chef aux 4 épices

LUNDI 9-déc

Bœuf émincé normand labellisé

Galette végétale colombo

Haricots verts bio Pomme vapeur

Camembert Bio

Fruit Bio

MARDI VEGETARIEN 10-déc

Gratin de gnocchi au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)

Petit moulé nature

Yaourt aromatisé vanille Bio

MERCREDI 11-déc

Saucisson à l'ail*

Pomme de terre vinaigrette

Pilon de poulet rôti

Poisson pané

Chou-fleur Bio & Torti

Mousse au chocolat

JEUDI 12-déc

Betteraves Bio vinaigrette

Cœur de colin à la concassée de tomates

Semoule & mélangede légumes oriental

Gélatifié vanille

VENDREDI 13-déc

Nuggets de poisson/ ketchup

Pommes rissolées

Coulommiers

Coupelle pomme Bio

LUNDI 16-déc

Crudités Bio

Jambon blanc*

Accras de morue & Butternut et Pommes de terre

Liégeois chocolat

MARDI VEGETARIEN 17-déc

Torsades aux légumes provençaux et fromage

Petit moulé ail et fines herbes

Compote de pomme

MERCREDI 18-déc

JEUDI 19-déc

VENDREDI 20-déc

Betteraves Bio maïs et œuf

Manchon de poulet roti

Poisson pané & Pomme vapeur

Yaourt aromatisé