

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

2-déc. Lundi	3-déc. Mardi	4-déc. Mercredi	5-déc. Jeudi	6-déc. Vendredi
Velouté de légumes☼	VEGETARIEN Concombre☼		Betteraves	Terrine de campagne*
Filet de poulet rôti Pommes rissolées	Crêpe au fromage BLE		Lasagnes bolognaises	Brandade de poisson☼
Fromage ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Compote☼	Fruit frais☼		Liégeois chocolat	Fruit frais☼
16-déc. Lundi	17-déc. Mardi	18-déc. Mercredi	19-déc. Jeudi	20-déc. Vendredi
Carottes râpées	VEGETARIEN Salade verte		Taboulé	Joyeux Noël Toast mousse de canard*
sauté de porc oignons et caramel* Pommes rissolées	Risotto au grana Padano		Filet de poisson sauce aurore☼ JARDINIÈRE	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et orange Rösti de pomme de terre
Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼		Yaourt nature ☼	Fromage ☼
Compote☼	Cookie		Fruit frais☼	Bûche chocolat

9-déc. Lundi	10-déc. Mardi	11-déc. Mercredi	12-déc. Jeudi	13-déc. Vendredi
VEGETARIEN Œuf mayonnaise	0 Rosette*		Salade verte aux lardons et croûtons*	Coleslaw
Tajine de légumes et pois chiches Semoule	steak haché sauce BBQ Petits pois		Cassoulet*	Poisson pané☼ Purée
Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Crème dessert vanille	Fruit frais☼		Gâteau basque	Fruits au sirop
23-déc. Lundi	24-déc. Mardi	25-déc. Mercredi	26-déc. Jeudi	27-déc. Vendredi

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.