

Lundi 8 Décembre

Taboulé

Pot au feu

Fromage

Fruits de saison

Mardi 9 Décembre

Chou-fleur vinaigrette

Poisson en sauce

Boulgour

Yaourt

Jeudi 11 Décembre

Coleslaw

Sauté de lapin à la moutarde

Salsifis

Riz au lait

Vendredi 12 Décembre

Potage de légumes

Quinoa au curry duo de

carottes

Fromage

Banane

Lundi 15 Décembre

Sardines

Côtes Echine

Petits pois

Semoule au lait

Mardi 16 décembre

Carottes râpées

Spaghetti façon Thai

Fromage

Fruits

Jeudi 18 décembre

Betteraves

Veau Marengo

Riz

Fromage

Banane

Vendredi 19 décembre

Repas de Noël

Lundi 5 janvier

Coleslaw

Sot l'y laisse dinde

Purée St Germain

Fromage

Fruits

Mardi 6 janvier

Salade pommes de terre
thon + œuf

Poisson meunière

Epinards à la crème

Compote

Brioche des rois

Jeudi 8 janvier

Salade féta ,noix et œuf

Purée pomme de terre/

Patate douce

Flan vanille caramel

Vendredi 9 janvier

Quiche Lorraine

Boulette de bœuf

Haricots verts

Fromage blanc

Lundi 12 Janvier

Potage de tomates +

croûtons

Sauté de veau

Semoule

Yaourt

Fruits

Mardi 13 janvier

Salade Avocat

Gratin de chou-fleur

Boulgour

Fromage

Flan aux pommes caramélisées

Jeudi 15 janvier

Carottes râpées

Boudin noir

Purée

Fromage

Salade de fruits

Vendredi 16 janvier

Champignons à la crème

Poulet mariné au miel

Pâtes

Yaourt

végétarien

Fruit

*Produits frais

**Fait maison

Pour des raisons indépendantes de notre volonté, il pourra arriver qu'exceptionnellement certains menus subissent de légères modifications

Origine : viande française et à base de viande- Œufs Bio