

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 Thaï

Fromage

Fruits

Jeudi 18 décembre

Betteraves

Veau Marengo

Riz

Fromage

Banane



Vendredi 19 décembre

Repas de Noël



végétarien

*Produits frais

Menus Sainvres 2025/2026

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

Fruit

**Fait maison

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



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