

Menus du 22 au 26 décembre

Légende :



CUISINES
PAR NOS
CHEFS



PRODUIT
LABELLISÉ



PRODUIT
PÊCHE
DURABLE

Lundi 22 décembre	Mardi 23 décembre	Mercredi 24 décembre	Jeudi 25 décembre	Vendredi 26 décembre
<p>Salade de pépinettes au basilic</p> <p>Rôti de dinde (Omelette BIO nature) </p> <p>Sauce moutarde à l'ancienne</p> <p>Purée de potiron et potimarron</p> <p>Suisse fruité</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Croque Monsieur (Croque Monsieur au fromage)</p> <p>Frites au four</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Friand viande (Friand au fromage)</p> <p>Médailillon de merlu MSC (Boulettes de blé façon thaï) Sauce citronnée</p> <p>Gratin de brocolis</p> <p>Tomme grise</p> <p>Compote pommes BIO framboise du chef</p>		<p>Carottes râpées au persil</p> <p>Bolognaise de lentilles</p> <p>Macaronis BIO</p> <p>Emmental BIO râpé</p> <p>Flan nappé caramel</p>

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire
ta BD



Menus du 29 décembre au 2 janvier

Légende :



Lundi 29 décembre

Salade de blé au persil



Pavé de colin MSC façon
fish and chips
(Nuggets de poulet)
Citron



Haricots beurre



Camembert

Liégeois vanille

Mardi 30 décembre

Macédoine de légumes
à la mayonnaise

Jambon blanc
(Filet de cabillaud MSC)
Sauce au jus



Purée de pommes de terre



Suisse sucré

Fruit de saison

Mercredi 31 décembre

REPAS FESTIF !

Pâté de campagne
et cornichon
(Feuilleté au chèvre)

Émincé de cuisse de poulet
(Filet de saumon MSC)
Sauce brune



Riz 3 couleurs



Bûche de Noël au chocolat,
clémentine et friandise.

Jeudi 1er janvier

Vendredi 2 janvier

Salade verte,
croûtons, à l'échalote



Lasagnes de légumes
à la provençale



Edam

Ananas au sirop



Viens lire
ta BD



Repas festif !

**Pâté de campagne et cornichon
(Feuilleté au chèvre)**

**Émincé de cuisse de poulet
(Filet de saumon MSC)
Sauce brune**

Riz 3 couleurs

**Bûchette de Noël
Friandise au chocolat
Clémentine**

