

Menus Semaine 49

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 4 décembre

Œuf mayonnaise

Goulash  

Carottes persillées

Fromage 

Fruit

Mardi 5 décembre

Salade de chou rouge 

Garniture bolognaise

Spaghetti

Fromage à tartiner 

Liégeois aux fruits



Mardi 5 décembre

Salade de chou rouge

Garniture bolognaise veggie

Spaghetti

Fromage à tartiner

Liégeois aux fruits

Bon Appétit

Mercredi 6 décembre

Pomelo

Rôti de dinde  

Frites

Flan nappé caramel 

Jeudi 7 décembre

Feuilleté maraicher 

Porc à l'ananas  

Riz

Yaourt

Fruit

Vendredi 8 décembre

Céleri rémoulade

Blanquette de poisson 

Purée de Pdt

Mousse chocolat 

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.

Menus Semaine 50

Pour les personnes sans sucre ajouté : dessert = fruit

Nous préparons l'ensemble de nos plats dans notre cuisine

Lundi 11 décembre

Crêpes aux champignons

Poulet rôti  

Penne

Vache qui rit

Fruit 

Mardi 12 décembre

Macédoine de légumes 

Boulettes agneau

Semoule

Fromage blanc 

Galette bretonne

Mardi 12 décembre

Macédoine de légumes

Boulettes soja thaï

Semoule

Fromage blanc 

Galette bretonne

Bon Appétit

Mercredi 13 décembre

Soupe de potiron

Bœuf bourguignon  

Pommes vapeur

Clafoutis pêche au lait BIO 

Jeudi 14 décembre

Carottes râpées 

Rôti de porc 

Printanière de légumes

Petit moulé aux noix

Gaufre au sucre

Vendredi 15 décembre

Terrine de légumes

Croq' poisson ail & fines herbes

Riz 

Fromage 

Fruit

Produit local



Viandes d'origine française



Menu végétarien



Produit issu de l'
agriculture biologique



Poissons issus de
la pêche durable



Sous réserve d'approvisionnement fournisseurs

Allergènes

Produits à base de : gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO₂), lupin, mollusques.