

	Du 2 au 6 Décembre	qualité	Du 9 au 15 Décembre	qualité	Du 16 au 22 Décembre	qualité	Du 23 au 29 Décembre	qualité
LUNDI	Repas végétarien Salade coleslaw Gratin à la Polonaise (chou-fleur, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison Pain+chocolat+lait		" Menu Blanc " Crème Dubarry Colin au beurre blanc Riz Yaourt à la noix de coco Pain+pâte à tartiner+sirop		Jambon sauce BBQ Trio de légumes Saint nectaire Liégeois Pain+confiture+lait Repas végétarien Soupe de légumes Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Fruit frais de saison Gélifié vanille+biscuit			
MARDI	Porc au caramel Riz Gouda Compote de pommes Yaourt aromatisé + biscuit		Betteraves crues râpées Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison Petit suisse + biscuit		Le menu des enfants P'tit apéro de Noël ! Mijoté de dinde grand-mère Pommes de terre Fromage Bûche glacé Chocolatine+jus de fruits			
MERCREDI	Tourin à la tomate Pizza du chef Salade verte Fromage Yaourt aromatisé Chausson aux pommes		Salade au surimi Boulettes de porc maison Haricots-verts persillés Fromage Pâtisserie du chef Compote+biscuit		Blanquette de poisson Riz pilaf Fromage Fruit frais de saison Pain+barre choco+jus de fruits Joveux Noël			
JEUDI	Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Riz au lait Pain+confiture+jus de fruits		Céleri rave aux raisins Poulet rôti Purée de patates douces Semoule au lait Pain+fromage+jus de fruits		Compote +biscuit			
VENREDI	Sauté de bœuf tandoori Boulgour Edam Fruit frais de saison Brioche+barre chocolat		Repas végétarien Pâtes semie-complètes Sauce aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison Crème dessert+barre bretonne					

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

