

Du 1 au 5 décembre		qualité	Du 8 au 12 décembre		qualité	Du 15 au 19 décembre		qualité	Du 22 au 26 décembre		qualité
LUNDI	Soupe de légumes & croûtons	🍴	Batavia au maïs	🍴		Soupe alphabet	🍴				
	Rôti de porc	🍴	Poulet sauce barbecue	🍴		Paupiette de veau dorée	🍴				
MARDI	Carottes Vichy	🍴	Haricots-verts sautés	🍴		Petit-pois	🍴				
	Emmental	🍴	Fromage	🍴		Mi Chèvre	🍴				
	Crème au chocolat	🍴	Flan Pâtissier	🍴		Liégeois	🍴				
	 Repas végétarien	🍴	Potage du chef	🍴		 Repas végétarien	🍴				
	Coleslaw à l'ananas	🍴	Raviolis	🍴		Betteraves vinaigrette	🍴				
JEUDI	Flan aux pommes de terre	🍴	Salade verte	🍴		Haricots-rouges façon chili	🍴				
	Salade verte	🍴	Chanteneige	🍴		Riz créole	🍴				
	Camembert	🍴	Fruit frais de saison	🍴		Petit suisse	🍴				
	Fruit frais de saison	🍴				Duo orange - orange sanguine	🍴				
VENDREDI	Chou chinois sauce Thaï	🍴	 Repas végétarien	🍴		<u>Repas de Noël</u>	🍴				
	Filet de colin à l'orange	🍴	Velouté de lentilles	🍴							
	Purée pomme de terre potiron	🍴	Boulghour aux épices	🍴							
	Mimolette	🍴	Batonnière de légumes	🍴							
	Pâtisserie du chef	🍴	Brie	🍴							
			Fruit frais de saison	🍴		Soupe de potiron	🍴				
	Betteraves aux pommes	🍴	Carottes râpées à l'orange	🍴		Filet de poisson pané	🍴				
	Bœuf au paprika	🍴	Parmentier de poisson	🍴		Blé pilaf	🍴				
	Riz basmati	🍴	Aux patates douces	🍴		Assortiment de fromages	🍴				
	Assortiment de fromages	🍴	Assortiment de fromages	🍴		Compote de fruits	🍴				
	Fruit frais de saison	🍴	Yaourt à la fraise	🍴							

Toutes nos viandes de 1ère catégorie 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



Le Produit du Mois



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

