

Menu du 18 Novembre au 20 Décembre 2024

Lundi 18 Nov.	Mardi 19 Nov.	Jeudi 21 Nov.	Vendredi 22 Nov.
Betteraves	Carottes rapées	Potage courgettes/kiri	Terrine de campagne
Bolognaise	Filet de poulet	Dahl de lentilles corail	❄️ Suprême de hoki grillé
/	❄️ Choux de bruxelle	Riz	Poireaux à la crème
Poire	/	/	🇪🇺 Vache qui rit
	❄️ Beignet à la pomme	Gateau à a brioche	Ananas
Lundi 25 Nov.	Mardi 26 Nov.	Jeudi 28 Nov.	Vendredi 29 Nov.
Velouté de potimarron	Salade d'avocats	Haricots vinaigrettes	Salade de perle
❄️ Boulette végétal	❄️ Pavé de saumon	❄️ Alouette de bœuf sauce champignon	Potée
🇪🇺 Lentilles	Ratatouille/semoule	Purée	Fourme d'ambert
/	/	Tartare aux noix	Clémentine
Clafoutis aux fruits	Crème cheese cake	pomme	
Lundi 02 Déc.	Mardi 03 Déc.	Jeudi 05 Déc.	Vendredi 06 Déc.
Pomelos	soupe tomate vermicelle	céleri rémoulade	Salade de choux /emmentale
Cassoulet	Emincés de pois et blé façon kebab	Fish and chips de cabillaud	Sauté de dinde
Fromage blanc	❄️ Frites	Epinard	Carottes vichy
Gaufrette à la vanille	St moret	/	/
	Mangue	🇪🇺 Riz au lait	Banane
Lundi 09 Déc.	Mardi 10 Déc.	Jeudi 12 Déc.	Vendredi 13 Déc.
Maqueraux à la tomate	Oeufs mayo	Potage de légumes	Rosette
Paupiette de veau	Gnocchi	Nuggets de poulet	Blanquette de la mer
Salsifis	🇪🇺 Petit pois	🇪🇺 Lentilles	Blé cuit
camembert	saint albray	/	emmental
🇪🇺 Compote de poire	Kiwi	Panna cotta aux fruits rouge	clémentine
Lundi 16 Déc.	Mardi 17 Déc.	Jeudi 19 Déc.	Vendredi 20 Déc.
❄️ Nem's	Soupe à l'oignons/croutons		Rillettes de poulet roti
❄️ Pavé de poisson à la maraichère	❄️ Bouchées de choux fleur/brocoli		Quenelle de veau sauce aux olives vertes
Farfalle	Purée de légumes		Semoule
/	Fromage de chèvres		/
🇪🇺 Crème aux chocolats	Orange		Cocktail de fruit

Menu donné à titre indicatif sous réserve d'approvisionnement

