

# menus du mois

*Le chef vous souhaite un  
bon appétit !*

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi BIO	5-déc. Vendredi	8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi BIO	12-déc. Vendredi
Salade Iceberg	Samoussa de légumes		Duo de crudités ☀	Potage ☀	Chou blanc paysanne	Salade et croutons		Potage ☀	Carottes râpées
Bœuf aux oignons	Bouchées de blé tomate et chèvre		Lasagne bolognaise ☀	<i>Filet de poisson sauce aneth</i> ☀	Sauté de veau à la crème	Omelette ☀		Lasagnes aux légumes ☀	<i>Filet de poisson à la provençale</i> ☀
Pâtes ☀	Jardinière de légumes ☀			Rosti de légumes	Beignets de chou fleur	Riz ratatouille ☀			Purée de panais ☀
 Fromage ☀	 Yaourt nature ☀		 Fromage ☀	 Petit suisse aromatisé ☀	 Fromage blanc aromatisé ☀	 Fromage ☀		 Fromage ☀	 Fromage ☀
Cookie	Fruit frais ☀		Fruit au sirop ☀	Fruit frais ☀	Fruit frais ☀	Tarte aux pommes ☀		Compote ☀	Fruit frais ☀
15-déc. Lundi VEGETARIEN BIO	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL	22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
Salade de maïs ☀	Coleslaw		Salade verte	Toast mousse de canard					
Nuggets VG ☀	<i>Poisson pané</i> ☀		Tartiflette	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices					
Chou fleur ☀ en bechamel	Pâtes napolitaines			Pommes de noël					
 Fromage ☀	 Fromage ☀		 Fromage blanc aromatisé ☀						
Salade de fruits	Fruit frais ☀		Compote ☀	Bûche de Noel					
			Bio ☀	Végétarien ✓					

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

Origine France   
LOCAL 

\* = plat contenant du porc

