

DECEMBRE

LUNDI 30 NOVEMBRE	LUNDI 7	LUNDI 14
<p>salade verte roti de porc** jardinière de légumes sv : saucisse végétale fromage - fruit</p>	<p>soupe de légumes (mat) betteraves (prim) filet de dinde* haricots verts sv : filet de poisson fromage bio - fruit bio</p>	<p>soupe de légumes (mat) entrée chaude (prim) curry d'agneau** semoule sv : protéines de soja fromage - fruit</p>
MARDI 1	MARDI 8	MARDI 15
<p>salade tomates maïs boulette de sarasin épinards au four riz au lait</p>	<p>radis beurre omelette fines herbes coquillettes à la tomate yaourt artisanal**</p>	<p>carottes râpées pané fromager haricots plats compote</p>
JEUDI 3	JEUDI 10	JEUDI 17
<p>salade concombre sauce yaourt bœuf** bourguignon carottes sv : pané fromager fromage - fruit</p>	<p>macedoine mayonnaise rôti de veau** courgettes sv : aiguillettes de blé fromage - fruit</p>	<p>chou blanc râpé poisson meunière quinoa et ratatouille fromage blanc bio</p>
VENDREDI 4	VENDREDI 11	VENDREDI 18 <i>Repas de Noël</i>
<p>carottes râpées, dés de pommes et raisins secs poisson sce fenouil riz créole pâte à suisse</p>	<p>salade verte au fromage poisson vapeur chou fleur béchamel pâtisserie</p>	<p>salade verte aux crevettes et avocats sauté de chapon* aux marrons gratin de potimarron sv : filet de poisson aux marrons clémentines choux vanille et chocolat</p>

Les allergènes sont notés sur l'opercule des plats.

Ces menus ne sont pas contractuels. Ils peuvent être changés en fonction des approvisionnements.

* viande française - ** produit local

fruit/légume cru - fruit/légume cuit - viande/poisson/œuf - produit laitier - féculent - matière grasse - repas sans viande