

Menus du mois

Le chef vous souhaite un bon appétit !

30-nov. Lundi	1-déc. Mardi	2-déc. Mercredi	3-déc. Jeudi	4-déc. Vendredi	7-déc. Lundi	8-déc. Mardi	9-déc. Mercredi	10-déc. Jeudi	11-déc. Vendredi
	VEGETARIEN				VEGETARIEN				
	Samoussa de légumes		Carottes râpées ☼			Salade et dés de fromage			Concombres crémeux
Bœuf aux oignons	Tajine de légumes et pois chiche	Calamar à la romaine et citron	Lasagnes bolognaises ☼	Meunière de poisson et citron	Tortilla	Sauté de veau sauce crème	Jambon braisé*	Poisson pané	Hachis parmentier
Pâtes ☼	Semoule ☼	Beignets de brocolis		Riz sauce Napolitaine	Purée de carottes	Beignets de chou fleur	Coquillettes au beurre	Riz ratatouille	
Yaourt aux fruits ☼	Petit suisse aux fruits ☼	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	Yaourt aromatisé ☼		Yaourt mixé ☼	Fromage ☼	
Cookie		Paris Brest	Fruits au sirop	Fruit frais	Fruit frais	Mousse chocolat	compote d'abricots	Fruit frais	Tarte aux pommes ☼
		Pain					Viennoise		
		Fromage					Yaourt		
		Fruit					Fruit		
14-déc. Lundi	15-déc. Mardi	16-déc. Mercredi	17-déc. Jeudi	18-déc. Vendredi	21-déc. Lundi	22-déc. Mardi	23-déc. Mercredi	24-déc. Jeudi	25-déc. Vendredi
			VEGETARIEN	REPAIS DE NOËL					
	Salade de boulghour		POTAGE	Pâté en croûte					
Saucisse de Toulouse	Steak haché	Sauté de veau à la flamande	Nugget's VG	Sauté de volaille sauce aux morilles					
Purée de haricots verts	Carottes persillées	Purée de potiron	Chou fleur béchamel	Pommes duchesse					
Fromage ☼	petit suisse	Yaourt nature							
Mousse au chocolat		Fruit frais	Salade de fruits	Bûche de Noël					
		Bar bretonne							
		Fromage blanc							
		Fruit							



Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼ Végétarien ✓
MSC Pêche durable MSC Fait maison

Origine France LOCAL * = plat contenant du porc