

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
	VEGETARIEN			
	Samoussa de légumes	Potage ☼	Carottes râpées ☼	
Boeuf aux oignons	Tajine de légumes et pois chiche	Aiguillettes de poulet sauce romarin	Lasagnes bolognaises ☼	<i>Meunière de poisson et citron</i>
Boulette VG sauce aux oignons		émincé VG sauce romarin	Lasagnes de légumes ☼	
Pâtes ☼	Semoule ☼	Duo de carottes		Riz sauce Napolitaine
PETIT SUISSE AUX FRUITS	YAOURT AUX FRUITS			Fromage ☼
Cookie		Crème vanille ☼	Fruits au sirop	Fruit frais
14-déc. Lundi	15-déc. Mardi	16-déc. Mercredi	17-déc. Jeudi	18-déc. Vendredi
	VEGETARIEN		VEGETARIEN	REPAS DE NOEL
Salade Iceberg et oignons frits			Macédoine de légumes	Pâté en croûte
Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet sauce basquaise	Sauté de veau à la flamande	Nugget's VG	Sauté de volaille sauce aux morilles
LASAGNE VG	Emincé VG sauce basquaise	Tarte aux 3 fromages		Emincé VG sauce chataignes
	Printanière de légumes	Purée de potiron	Chou fleur béchamel	Pommes duchesse
	Fromage ☼	Yaourt nature		
Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Salade de fruits	Bûche de Noël

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼
MSC Pêche durable

Végétarien ✓
Fait maison

7-déc. Lundi	8-déc. Mardi	9-déc. Mercredi	10-déc. Jeudi	11-déc. Vendredi
VEGETARIEN	0			
	Salade et dés de fromage			Concombres crémeux
CROUSTI FROMAGE	Sauté de veau sauce crème	Jambon braisé*	<i>Poisson pané</i>	Hachis parmentier
	émincé VG sauce crème	Jambon VG		Hachis VG
Purée de carottes	Beignets de chou fleur	Coquillettes ☼ au beurre	Riz ratatouille	
Yaourt aromatisé ☼		Yaourt mixé ☼	Fromage ☼	
Fruit frais	Mousse chocolat	compote d'abricots	Fruit frais	Tarte aux pommes ☼
21-déc. Lundi	22-déc. Mardi	23-déc. Mercredi	24-déc. Jeudi	25-déc. Vendredi



LOCAL