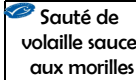


Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

30-nov. Lundi	1-déc. Mardi VEGETARIEN	2-déc. Mercredi	3-déc. Jeudi	4-déc. Vendredi	7-déc. Lundi VEGETARIEN	8-déc. Mardi 0	9-déc. Mercredi	10-déc. Jeudi	11-déc. Vendredi
	Samoussa de légumes	Potage ☼	Carottes râpées ☼			Salade et dés de fromage			Concombres crémeux
Boeuf aux oignons	Tajine de légumes et pois chiche	STEAK HACHE SAUCE ROMARIN	Lasagnes bolognaises ☼	 Meunière de poisson et citron	Tortilla	Sauté de veau sauce crème	Jambon braisé*	 Poisson pané	 Hachis parmentier
Boulette VG sauce aux oignons		émincé VG sauce romarin	Lasagnes de légumes ☼	Tortilla		émincé VG sauce crème	Jambon VG	Crousti fromage	Hachis VG
Pâtes ☼	Semoule ☼	Duo de carottes		Riz sauce Napolitaine	Purée de carottes	Beignets de chou fleur	Coquillettes ☼ au beurre	Riz ratatouille	
 Yaourt aux fruits ☼	 Petit suisse aux fruits ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Yaourt aromatisé ☼	 Fromage ☼	 PETIT SUISSSE	 Fromage ☼	 Fromage ☼
Cookie		Crème vanille ☼	TARTE AU CHOCOLAT	Fruit frais	Fruit frais	Mousse chocolat	compote d'abricots	Fruit frais	Tarte aux pommes ☼
14-déc. Lundi	15-déc. Mardi	16-déc. Mercredi	17-déc. Jeudi VEGETARIEN	18-déc. Vendredi REPAS DE NOEL	21-déc. Lundi	22-déc. Mardi VEGETARIEN	23-déc. Mercredi	24-déc. Jeudi	25-déc. Vendredi
Salade Iceberg et oignons frits			Macédoine de légumes	Pâté en croûte		Taboulé	Poireaux vinaigrette	Potage	
Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet sauce basquaise	Sauté de veau à la flamande	Nugget's VG	 Sauté de volaille sauce aux morilles	Bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce au bleu	Poulet rôti sauce aux herbes	PIZZA	
Nugget's VG	Emincé VG sauce basquaise	Tarte aux 3 fromages		 Emincé VG sauce chataignes	Tortilla	Steak VG	Boulettes VG		
	PUREE DE BROCOLIS	Purée de potiron	Chou fleur béchamel	Pommes duchesse	Purée de céleri	Trio de choux	Pommes rôties	SALADE VERTE	
 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Yaourt nature	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Yaourt mixé	 Fromage ☼	
Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Salade de fruits	Bûche de Noël "Anniversaire"	Fruit au sirop	Fruit frais		Crème vanille	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼

Fait maison 

LOCAL 

* = plat contenant du porc

MENUS DE LA SEMAINE

30-nov. Lundi	1-déc. Mardi VEGETARIEN	2-déc. Mercredi	3-déc. Jeudi	4-déc. Vendredi
	Samoussa de légumes	Potage ☼	Carottes râpées ☼	
Bœuf aux oignons	Tajine de légumes et pois chiche	STEAK HACHE SAUCE ROMARIN	Lasagnes bolognaises ☼	<i>Meunière de poisson et citron</i>
Pâtes ☼	Semoule ☼	Duo de carottes		Riz sauce Napolitaine
	 Petit suisse aux fruits ☼			 Fromage ☼
Cookie		Crème vanille ☼	TARTE AU CHOCOLAT	Fruit frais

Légende	
Bio ☼	ORIGINE France
 Végétarien	 ORIGINE FRANCE
	 LOCAL
MSC Pêche durable 	
★	PLAT CONTENANT DU PORC
FAIT MAISON 	

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MENUS DE LA SEMAINE

7-déc. Lundi	8-déc. Mardi	9-déc. Mercredi	10-déc. Jeudi	11-déc. Vendredi
VEGETARIEN	Salade et dés de fromage		Concombres crémeux	Concombres crémeux
Tortilla	Sauté de veau sauce crème	Jambon braisé*	Poisson pané	Hachis parmentier
Purée de carottes	Beignets de chou fleur	Coquillettes ☼ au beurre	Riz ratatouille	
 Court aromatisé ☼		 PETIT SUISSE	 Fromage ☼	
Fruit frais	Mousse chocolat	compote d'abricots	Fruit frais	Tarte aux pommes ☼

Légende

Bio ☼

ORIGINE France



Végétarien



MSC Pêche durable



* PLAT SANS PORC

FAIT MAISON

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

MENUS DE LA SEMAINE

14-déc. Lundi	15-déc. Mardi	16-déc. Mercredi	17-déc. Jeudi VEGETARIEN	18-déc. Vendredi
Salade Iceberg et oignons frits			Macédoine de légumes	Pâté en croûte
Lasagnes bolognaise	Aiguillette de poulet sauce basquaise PUREE DE BROCOLIS	Sauté de veau à la flamande Purée de potiron	Nugget's VG Chou fleur béchamel	Sauté de volaille sauce aux morilles Pommes duchesse
	 Fromage ⚙️	 Yaourt nature		
Mousse au chocolat	Fruit frais	Fruit frais	Salade de fruits	Bûche de Noël "Anniversaire"

Légende

Bio ⚙️

ORIGINE France



Végétarien

 LOCAL

MSC Pêche durable 

* PLAT SANS PORC

FAIT MAISON 

Le chef vous souhaite un bon appétit !

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.



MENUS DE LA SEMAINE

21-déc. Lundi	22-déc. Mardi VEGETARIEN	23-déc. Mercredi	24-déc. Jeudi	25-déc. Vendredi
	Taboulé	Poireaux vinaigrette	Potage	
Bœuf à la provençale	Normandin de veau sauce au bleu	Poulet rôti sauce aux herbes	PIZZA	
Purée de cèleri	Trio de choux	Pommes rôties	SALADE VERTE	
 Fromage 		 Yaourt mixé	 Fromage 	
Fruit au sirop	Fruit frais		Crème vanille	

Légende	
Bio 	ORIGINE France 
Végétarien 	 LOCAL
MSC Pêche durable 	
* PLAT SANS PORC	
FAIT MAISON 	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

MENUS DE LA SEMAINE

2-déc. Mercredi	9-déc. Mercredi	16-déc. Mercredi	23-déc. Mercredi
Potage ☼			Poireaux vinaigrette
STEAK HACHE SAUCE ROMARIN	Jambon braisé*	Sauté de veau à la flamande	Poulet rôti sauce aux herbes
émincé VG sauce romarin	Jambon VG	Tarte aux 3 fromages	Boulettes VG
Duo de carottes	Coquillettes ☼ au beurre	Purée de potiron	Pommes rôties
	 PETIT SUISSE	 Yaourt nature	 Yaourt mixé
Crème vanille ☼	compote d' abricots	Fruit frais	
LES GOÛTERS			

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Légende

Bio ☼

ORIGINE France



Végétarien

Maninger Local LOCAL

MSC Pêche durable



★

PLAT CONTENANT DU PORC

FAIT MAISON



*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*