



 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu

DU 02/12/2024 AU 06/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 2

mardi 3

jeudi 5

vendredi 6


1
2
ENTRÉES 3

 Macédoine de légumes

 Oeuf dur mayonnaise

MENU VEGETARIEN

 Salade coleslaw

 Ciselée d'iceberg

 1
2
PLATS 3

 Sauce carbonara*

 Crêpe au fromage

 Hachis parmentier (PC)

 Brandade de légumineuses aux pdt BIO(PC)

 Poisson doré au beurre

 Coquillettes

 Carottes BIO

 Brocolis à la crème

Gouda à la coupe

Petit louis tartine

Brie à la coupe

Velouté fruit

 1
2
DESSERTS 3

Fruit BIO (selon arrivage)

Compote de pommes et abricots


Nappé au caramel

Gâteau chocolat et poires base oeufs BIO

 Pour tous les anniversaires du mois

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu

DU 09/12/2024 AU 13/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

lundi 9

mardi 10

jeudi 12

vendredi 13


1
2
ENTRÉES 3


 Salade haricots verts vinaigrette balsamique


 Salade de pomme de terre

 Carottes râpées et maïs

 Chou blanc à la vinaigrette

MENU VEGETARIEN


 Sauté de porc* à la dijonnaise

 Roulé au fromage


 Poissonnette

 Quenelle nature see Aurore

Saucisse de strasbourg*

 Boulettes végétariennes tomate mozzarella

 Lentilles BIO LOCAL

 Printanière de légumes aux carottes BIO

 Riz

 Purée de courges

Tomme grise à la coupe

Fromage blanc

Buchette mélange à la coupe

Petit nova aromatisé


Fruit (selon arrivage)

Pomme cuite à la gelée de groseille

Fruit BIO (selon arrivage)

Gâteau au yaourt maison à base d'oeufs BIO

 Plat végétarien

 Plat sans viande

 Origine de nos viandes

* = Plat avec du porc
(PC) = Plat complet



Menu

DU 16/12/2024 AU 20/12/2024

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec notre diététicienne.

Menu de Noël

lundi 16

mardi 17

jeudi 19

vendredi 20


ENTRÉES

1 Soupe paysanne

1 Taboulé à base de semoule BIO

1 Salade multifeuille

1 Rillettes maison de petits légumes au fromage frais

MENU VEGETARIEN


PLATS

1 Sauce italienne à l'égréné végétal BIO

1 Colin façon fisch & chips

2 Boulette de boeuf sauce ketchup

2 Grignotte de poulet au jus

1 Nugget's de maïs

1 Aiguillettes de poulet sauce suprême

1 Beaufilet de colin sauce à la bisque de homard



Accompagnement

1 Torsades

1 Chou fleur à la mimolette

1 Petit pois

1 Pommes dauphines


LAITAGES

1 Coulommiers à la coupe

1 Rondelé nature

1 Vache picon

1 Yaourt BIO à la vanille


DESSERTS

1 Fruit (selon arrivage)

1 Compote de pommes et de fraises

1 Fruit BIO (selon arrivage)

1 Bûchette pâtissière au chocolat & papillottes