

Menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

29-déc. 30-déc. 31-déc. 1-ianv. 2-ianv.
Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Bonnes vacances de Noël



12-ianv. 13-ianv. 14-ianv. 15-ianv. 16-ianv.
Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

VEGETARIEN BIO

			Feuilleté Dubarry	
Hachis parmentier	Aiguillette de dinde à la crème Petits pois carottes		Tortilla Riz brocolis ⚡	Meunière de poisson ⚡ Purée de courges
Fromage ⚡	Fromage ⚡			Yaourt aromatisé ⚡
Compote ⚡	Moelleux au chocolat ⚡		Crème dessert vanille ⚡ Bio ⚡	Fruit frais ⚡ Végétarien

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

5-ianv. 6-ianv. 7-ianv. 8-ianv. 9-ianv.
Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

VEGETARIEN

	Taboulé ⚡			Potage
Paupiette de dinde sauce Normande Pâtes	Cordon bleu ⚡ Haricots verts		Filet de colin sauce aurore ⚡ Quinoa aux petits légumes	Lasagnes VG ⚡
Fromage ⚡	Fromage blanc nature ⚡		Fromage ⚡	
Crème chocolat ⚡			Fruit au sirop	Galette des rois

19-ianv. 20-ianv. 21-ianv. 22-ianv. 23-ianv.
Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Asie

VEGETARIEN

			Potage	Salade, dès de fromage
Spaghetti bolognaise	Emincé de dinde sauce oignon et caramel Poêlée de nouille asiatique		Chili sin carne	Filet de poisson à la bretonne ⚡ Poêlée campagnarde
Fromage ⚡	Fromage blanc aromatisé ⚡			
FRUIT FRAIS Origine France	Ananas au sirop		TARTE AUX POMMES	Crème dessert chocolat ⚡

LOCAL



* = plat contenant du porc