

Menus du 9 au 13 décembre 2024



Lundi 9 décembre

Mardi 10 décembre

Jeudi 12 décembre

Vendredi 13 décembre

Soupe de butternut 

Poulet basquaise 

 Semoule

Yaourt

 Salade de lentilles

Cordon bleu

Carottes vichy

Fromage

Madeleine au chocolat

Mousse de canard

 Encornet à l'armoricaine

Riz 

 Yaourt

 Soupe de légumes


Tortellini ricotta épinards

Fromage


Fruit


 Menu végétarien


 Produit bio

 Label rouge

 A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

 I.G.P. : Indication Géographique Protégée

 Fait maison

 Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).

 Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 16 au 20 décembre 2024





Lundi 16 décembre

Mardi 17 décembre



Jeudi 19 décembre

Vendredi 20 décembre

 Haricots verts en salade
Rôti de veau
Palet de mozzarella fondu
Flamby


Betteraves
Croziflette 
Ananas

Repas de Noël


 Salade mexicaine
 Risotto au potimarron
Crème anglaise
Biscuit


 Menu végétarien

 Produit bio

 Label rouge

 A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée

 I.G.P. : Indication Géographique Protégée

 Fait maison

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Nos viandes sont 100% françaises.




Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Menus du 6 au 10 janvier 2025



Lundi 6 janvier	Mardi 7 janvier	Jeudi 9 janvier	Vendredi 10 janvier
<p>Chou-fleur en salade</p> <p>Escalope panée</p> <p>Rösti</p> <p>Compote</p> <p>Biscuit</p>	<p>Haricots verts en salade</p> <p>Sauté de poulet</p> <p>Semoule </p> <p>Pasteis de Nata</p>	<p>Pois chiches</p> <p>Poisson pané </p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Yaourt</p>	<p>Salade verte dés de gruyère</p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p></p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.