

menus du mois

*Le chef vous souhaite un
bon appétit !*

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi BIO	5-déc. Vendredi	8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi VEGETARIEN BIO	12-déc. Vendredi
Salade Iceberg	Samoussa de légumes		Duo de crudités ☀	Potage ☀	Chou blanc paysanne	Salade et croutons		Potage ☀	Carottes râpées
Bœuf aux oignons	Bouchées de blé tomate et chèvre		Lasagne bolognaise ☀	Filet de poisson sauce aneth ☀	Sauté de veau à la crème	Omelette ☀		Lasagnes aux légumes ☀	Filet de poisson à la provençale ☀
Pâtes ☀	Jardinière de légumes ☀			Rosti de légumes	Beignets de chou fleur	Riz ratatouille ☀			Purée de panais ☀
Fromage ☀	Yaourt nature ☀		Fromage ☀	Petit suisse aromatisé ☀	Fromage blanc aromatisé ☀	Fromage ☀		Fromage ☀	Fromage ☀
Cookie	Fruit frais ☀		Fruit au sirop ☀	Fruit frais ☀	Fruit frais ☀	Tarte aux pommes ☀		Compote ☀	Fruit frais ☀
15-déc. Lundi VEGETARIEN	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL	22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
Salade de maïs ☀	Coleslaw		Salade verte	Toast mousse de canard					
Nuggets VG ☀	Poisson pané ☀		Tartiflette	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices					
Chou fleur ☀ en bechamel	Pâtes napolitaines			Pommes de noël					
Fromage ☀	Fromage ☀		Fromage blanc aromatisé ☀	Fromage ☀					
Salade de fruits	Fruit frais ☀		Compote ☀	Bûche de Noel					

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.