



LUNDI 16 DECEMBRE

DEJEUNER

Salade coleslaw

Couscous

(Poulet et merguez)

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt
au chocolat

DINER

Soupe de légumes

Tarte 3 fromages

Purée de courge musquée

Fromages

Flan vanille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



MARDI 17 DECEMBRE

DEJEUNER

Taboulé de chou-fleur

Echine de porc et son jus

Frites

Fromages

Banane flambée

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe paysanne

Coquille de la mer

Salsifis persillés

Fromages

Riz au lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



MERCREDI 18 DECEMBRE

DEJEUNER

Rillettes de thon

Foie de veau sauce échalotes

Jeunes carottes persillées

Fromages

Tartes aux pommes maison

GOUTER

Gâteau au yaourt
à la fleur d'oranger

DINER

Bouillon vermicelles

Jambon blanc Supérieur

pommes de terre vapeur

Fromages

Pêche au sirop

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



JEUDI 19 DECEMBRE

DEJEUNER

Haricots verts ravigote
Poulet façon poule au pot
Riz pilaf
Fromages
Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage jardinière
Bouchée à la reine
Poêle de champignon
Fromages
Mousse à la crème
de marrons maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



VENDREDI 20 DECEMBRE

DEJEUNER

Salade verte au deux fromages

Pâtes BIO aux fruits

De mer et à l'ail

Fromages

Liégeois vanille

GOUTER

Roulé à la crème
pâtissière

DINER

Potage cultivateur

Œufs cocotte à la crème

Navets au beurre

Fromages

Pomme au four à la groseille

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



SAMEDI 21 DECEMBRE

DEJEUNER

Salade d'artichauts

Bœuf bourguignon

Patates douces persillées

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage fermier

Cake lardons olive

Petits pois au jus

Fromages

Crème dessert chocolat

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.



DIMANCHE 22 DECEMBRE

DEJEUNER

Œufs mimosa

Cassoulet

Fromages

Baba au rhum, chantilly

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe du marché

Poisson meunière

Fondu de poireaux

Fromages

Yaourt nature

Compote pomme coing

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande » est une bonne solution.