



MENUS du 29 Novembre au 12 Décembre 2021



LUNDI 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 01 /12	JEUDI 02/12	VENDREDI 03/12	SAMEDI 04/12	DIMANCHE 05/12
<p>MIDI</p> <p>Carottes Râpées</p> <p>Rôti de veau au jus</p> <p>Polenta</p> <p>Tome grise Compote pomme banane</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade verte</p> <p>Gratin de pâtes au jambon *</p> <p>Kiri Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Salade de pomme de terre</p> <p>Andouillette grillée</p> <p>Choux de Bruxelles</p> <p>Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Betterave vinaigrette</p> <p>Omelette</p> <p>Haricots verts</p> <p>Yaourt Tarte aux pommes</p>	<p>MIDI</p> <p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Filet de poisson pané</p> <p>Carottes ail persil</p> <p>Brie Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Rosette</p> <p>Paupiette de veau forestière</p> <p>Haricots lingots</p> <p>Fromage Fruit de saison</p>	<p>MIDI</p> <p>Radis beurre</p> <p>Boudin aux oignons</p> <p>Ecrasé de PDT au beurre</p> <p>Fromage Pâtisserie</p>
<p>SOIR</p> <p>Potage aux poireaux Fromage blanc</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de carottes Yaourt nature</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage champignons Compote de pêche</p>	<p>SOIR</p> <p>Potage vermicelle Fruit de saison</p>	<p>SOIR</p> <p>Crème de céleri Petit suisse</p>	<p>SOIR</p> <p>Soupe de poisson Compote de poire</p>	<p>SOIR</p> <p>Velouté potiron Fromage blanc</p>
LUNDI 06/12	MARDI 07/12	MERCREDI 08/12	JEUDI 09/12	VENDREDI 10/12	SAMEDI 11/12	DIMANCHE 12/12
<p>Concombre ciboulette</p> <p>Couscous au poulet</p> <p>Comté Compote de pomme / poire</p>	<p>Salade de lentilles</p> <p>Sauté de bœuf aux olives</p> <p>Choux-fleurs persillés</p> <p>Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Accras</p> <p>Jambon</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Emmental Fruit de saison</p>	<p>Radis beurre</p> <p>Tartiflette</p> <p>Petit suisse Fruit de saison</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Filet de colin sce crème ciboulette</p> <p>Purée de patate douce</p> <p>Tome blanche Yaourt nature</p>	<p>Salade verte</p> <p>Daube de taureau</p> <p>Tagliatelle</p> <p>Fromage Pâtisserie</p>	<p>Poireaux vinaigrette</p> <p>Cuisse de cannette rôtie aux herbes</p> <p>Purée de pois cassé</p> <p>Fromage Compote de pêche</p>
<p>Potage de légumes Fruit de saison</p>	<p>Velouté de lentilles Yaourt nature</p>	<p>Potage vermicelles Compote de pomme</p>	<p>Potage potiron Cantafrais</p>	<p>Crème de céleri Fruit de saison</p>	<p>Velouté champignons Fromage blanc</p>	<p>Soupe à l'oignon Petit suisse</p>

Repas préparés sans sucre et sel ajoutés.

Menu sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - * Viandes bovines originaires de la Communauté Européenne
 Information allergène : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produit à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfite dans nos ateliers.