



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 1ER DÉCEMBRE

Toast au fromage 

.....

Boulette de bœuf

Semoule

.....

Fruit de saison 

MARDI 2 DÉCEMBRE

Salade
Strasbourgeoise 

.....

Sauté de dinde

Petits pois

.....

Entremet vanille



MERCREDI 3 DÉCEMBRE

Salade
campagnarde 

.....

Pizza au fromage

Salade verte 

.....

Rose des Sables 

JEUDI 4 DÉCEMBRE

Potage 



.....

Curry de poulet

Riz

.....

Fromage

.....

Rose des Sables 

VENDREDI 5 DÉCEMBRE

Pomélo 

.....

Saucisse



Frites

.....

Crème Mont Blanc au
caramel



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



**LUNDI 8
DÉCEMBRE**

Terrine de saumon

.....

Côte de porc



Poêlée de
Légumes et
pommes de terre

.....

Yaourt fermier



Menu Végétarien
MARDI 9 DÉCEMBRE

Œufs mayonnaise



.....

Gnocchis

Épinards à la
crème

.....

Fruit de saison



MERCREDI 10 DÉCEMBRE

Salade
3 fromages



.....

Omelette aux lardons

Frites

.....

Compote de
pomme



JEUDI 11 DÉCEMBRE

Carottes râpées



.....

Croque monsieur



Salade verte

.....

Semoule au lait



VENDREDI 12 DÉCEMBRE

Potage



.....

Poulet rôti

Pâtes

.....

Mousse au chocolat



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



LUNDI 15 DÉCEMBRE

Pâté de campagne



Sauté de veau



Poêlée de
Légumes

Fromage

Beignet

MARDI 16 DÉCEMBRE

Grillé emmental

Steak haché

Carottes la
crème

Fromage blanc
fermier



MERCREDI 17 DÉCEMBRE

Potage



Chipolatas



Purée



Buchette glacées

JEUDI 18 DÉCEMBRE

Bouchées de la mer
et petits légumes



Sauté de cuisse de
poularde à la crème de
morilles

Pommes pin

Opéra caramel beurre
salé et chocolat



VENDREDI 19 DÉCEMBRE

Betteraves
et œuf dur



Poisson

Riz

Flan nappé caramel



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001



MENU DE LA SEMAINE

Nos plats principaux sont élaborés sur place 



CENTRE DE LOISIRS

MERCREDI 24 DÉCEMBRE

JEUDI 25 DÉCEMBRE

VENDREDI 26 DÉCEMBRE

LUNDI 22 DÉCEMBRE

Salade chef



.....

Sot l'y laisse de dinde

Purée



.....

Fruit de saison



MARDI 23 DÉCEMBRE

Potage aux
pommes de terre



.....

Cordon bleu

Petits pois

.....

Crème chocolat à
l'ancienne



Toast au thon

.....

Galette complète

Salade verte



.....

Fromage

.....

Rose des sables



FERMETURE VACANCES DE NOËL



Nos viandes sont d'origine française, cependant pour des raisons d'approvisionnement certaines peuvent provenir exceptionnellement de l'Union Européenne. Dans ce cas l'information sera transmise le jour de consommation sur chaque site de restauration



Produit
Bio



Bleu
Blanc
Cœur



Poisson
frais



Produits
locaux



Fait
maison



Produits
H.V.E.



Produits
fermiers

Fruits et légumes - Viandes, poisson, œufs - Féculents et légumes sec - Fromages et produits laitiers

Des modifications peuvent apparaître au dernier moment pour des raisons de service ou d'approvisionnement.

N° Agrément : 3533001