



Ecole des meulières - Menu du mois de Décembre 2026

Lundi 30 novembre	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
Coleslaw Rôti de bœuf Purée de pommes de terre Edam Liégeois chocolat/café	Salade de blé Cuisses de poulet Choux de Bruxelles Kiri Orange	Radis noir, beurre Émincés de dinde au curry Fondue de poireaux Yaourt nature, sucrée Gâteau chocolat	Carottes râpées, vinaigrette Filet de poisson Blettes à la crème Semoule au lait à l'orange
Lundi 7	**Mardi 8**	**Jeudi 10**	**Vendredi 11**
Soupe de tomate vermicelles Noix de jambon mariné Blé Pavé d'affinois Salade de fruits frais	Salade de lentilles Sauté de bœuf Champignons Kiri Kiwi	Salade verte, noix et pommes Tartiflette végétarienne Mousse au chocolat Pomme	Salade de céleri, carottes, vinaigrette Filet de poisson Riz Brie Ananas
Lundi 14	**Mardi 15**	**Jeudi 20** **Repas Noël**	**Vendredi 18**
Flammekueche Jambon grillé Brocolis Coulommiers Orange	Duo de choux vinaigrette Couscous de légumes Semoule de pois chiches Yaourt aux fruits	Crudités Denrée protidique Légumes Produit laitier Pâtisserie	Salade de mâche, maïs et croutons Lasagne de saumon Mini roitelet Compote pomme, banane



