

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

29-déc.
Lundi

30-déc.
Mardi

31-déc.
Mercredi

1-janv.
Jeudi

2-janv.
Vendredi



12-janv.
Lundi

13-janv.
Mardi

14-janv.
Mercredi

15-janv.
Jeudi
VEGETARIEN BIO

16-janv.
Vendredi

Salade verte	Salade de pâtes		Feuilleté Dubarry	Rillettes de poulet
Hachis parmentier	Aiguillette de dinde à la crème Petits pois carottes		Tortilla Riz brocolis ⚡	Meunière de poisson Purée de courges
Fromage ⚡	Fromage ⚡		Fromage ⚡	Yaourt aromatisé ⚡
Compote ⚡	Moelleux au chocolat ⚡		Crème dessert vanille ⚡ Bio ⚡	Fruit frais ⚡ Végétarien ✓

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

5-janv.
Lundi

6-janv.
Mardi
BIO

7-janv.
Mercredi

8-janv.
Jeudi

9-janv.
Vendredi
VEGETARIEN

Cœuf mayonnaise	Taboulé ⚡		Betteraves rouges aux fines herbes	Potage
Paupiette de dinde sauce Normande Pâtes	Cordon bleu ⚡ Haricots verts		Filet de colin sauce aurore Quinoa aux petits légumes	Lasagnes VG ⚡
Fromage ⚡	Fromage blanc nature ⚡		Fromage ⚡	Fromage ⚡
Crème chocolat ⚡	Fruit frais ⚡		Fruit au sirop	Galette des rois

19-janv.
Lundi

20-janv.
Mardi
Asie

21-janv.
Mercredi

22-janv.
Jeudi

23-janv.
Vendredi

Duo de crudités ⚡	Nem aux légumes		Potage	Salade , dès de fromage
Spaghetti bolognaise	Emincé de dinde sauce oignon et caramel Poêlée de nouille asiatique		Chili sin carne RIZ	Filet de poisson à la bretonne Poêlée campagnarde
Fromage ⚡	Fromage blanc aromatisé ⚡		Fromage ⚡	Fromage ⚡
Compote ⚡	Ananas au sirop		Fruit frais ⚡	Crème dessert chocolat ⚡

Origine France

LOCAL

* = plat contenant du porc