

# Menus du 24 au 28 novembre

**Légende :**



Lundi 24 novembre

Crêpe au fromage

Rôti de porc LR  
Sauce au caramel



Chou fleur vapeur



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Mardi 25 novembre

Salade de pépinettes  
à la ciboulette



Beignet de calamars  
Citron



Epinards BIO à la crème



Fromage frais à tartiner

Pomme au four  
caramélisée

Mercredi 26 novembre

Chou-rouge râpé au persil



Lasagnes de légumes  
à l'égrené végétal



Buchette lait mélange

Compote pomme BIO  
et poire du chef



Jeudi 27 novembre

Au soleil !



Salade iceberg à la mangue



Blanc de poulet sous forme  
d'aiguillettes  
Sauce au curcuma



Riz BIO jaune



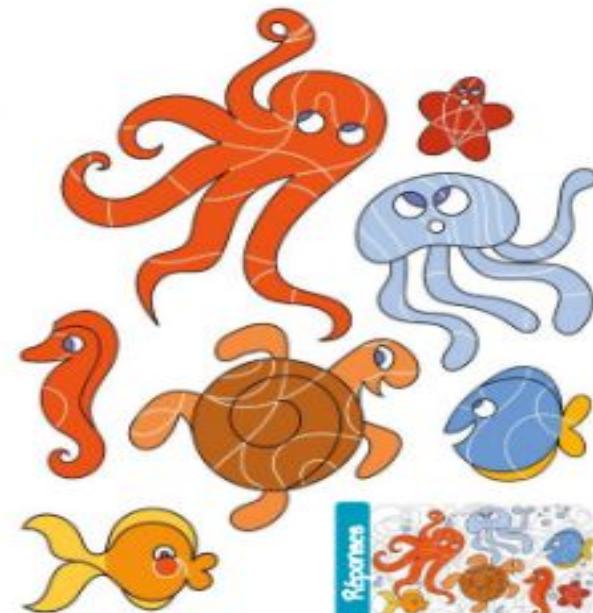
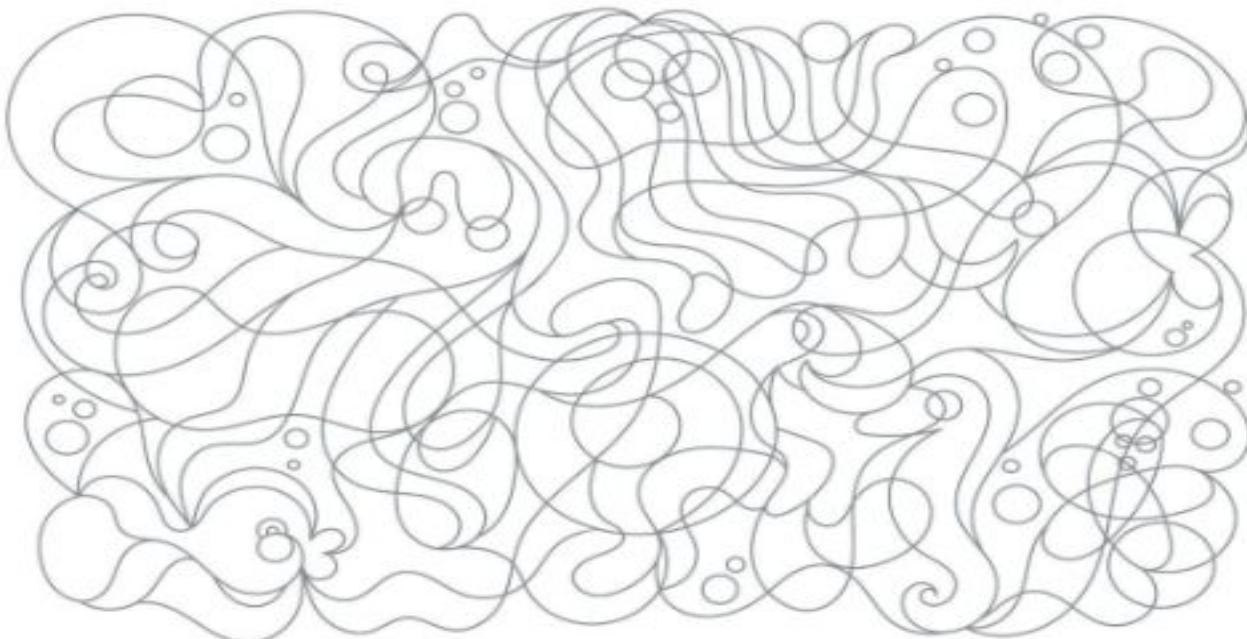
Fromage blanc sucré

Gâteau des îles du chef





# Retrouve ces animaux marins et colorie-les !



# Menus du 1er au 5 décembre

**Légende :**



Lundi 1er décembre

Salade de perles  
au basilic



Sauté de porc  
Sauce aux olives



Haricots beurre persillés



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 2 décembre

Macédoine de légumes  
au fromage blanc



Omelette BIO nature  
Sauce basquaise



Pommes de terre rissolées

Mercredi 3 décembre

Endives émincées  
et vinaigrette



Pilons de poulet  
Sauce aux herbes  
de Provence



Riz BIO créole



Fromage frais à tartiner

Poire au sirop

Jeudi 4 décembre

Pizza au fromage



Boulettes au boeuf  
Sauce ketchup cuisiné



Carottes à l'étuvée



Yaourt sucré

Fruit de saison

Vendredi 5 décembre

Céleri râpé  
façon remoulade



Poisson frais du jour MSC  
Sauce au paprika



Coquillettes BIO



Saint Nectaire AOP



Crêpe sucrée

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire  
ta BD



# Menus du 8 au 12 décembre

**Légende :**



Lundi 8 décembre

Mardi 9 décembre

Mercredi 10 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Taboulé (semoule BIO)  
et vinaigrette



Sauté de dinde  
Sauce façon yassa



Brocolis



Gouda

Flan vanille

Betteraves BIO  
et vinaigrette



Chipolata  
Sauce au jus



Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Potage de potimarron



Cordon bleu de dinde

Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Mousse au chocolat

Radis et beurre



Feijoada (carottes, haricots  
rouges, poivrons)



Riz BIO créole



Verre de lait

Cake façon pain d'épices du  
chef



Nems de légumes

Poisson au four MSC  
et herbes aromatiques



Petits pois aux oignons



Petit moulé

Fruit de saison

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire  
ta BD



# Menus du 15 au 19 décembre

**Légende :**



Lundi 15 décembre

Rosette et beurre

Poisson blanc  
meunière MSC



Chou fleur persillé



Suisse fruité

Fruit de saison

Mardi 16 décembre

Oeuf dur  
et mayonnaise

Gratin de courgette  
et aubergine  
à la mozzarella



Fromage blanc sucré

Beignet framboise



Mercredi 17 décembre

## FÉÉRIE DE NOËL

Pâté en croûte  
et cornichon

Quenelle nature  
Sauce dieppoise



Riz 3 couleurs



Saint Nectaire AOP



Bûche de Noël,  
clémentine et friandise



Jeudi 18 décembre

## On fête Noël !

Salade de perles festive  
au sésame



Sot l'y laisse de dinde  
Sauce aux champignons



Pommes pin



Fromage de chèvre frais



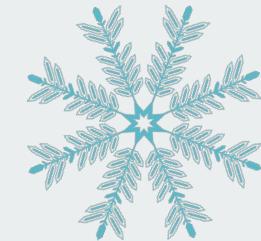
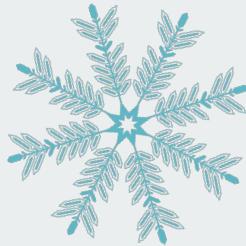
Bûche de Noël maison,  
clémentine et friandise



Christmas gift

# FÉÉRIE DE NOËL

api



LE MERCREDI  
**17/12**

DANS TON  
RESTAURANT API



Mercredi 17 décembre, on célèbre la  
**FÉÉRIE DE NOËL**



**Colorie les cases indiquées et découvre le dessin qui se cache derrière ce quadrillage.**



	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												

### VERT

(F,2)	(G,2)	(F,3)	(G,3)	(F,4)	(G,4)	(H,4)	(E,5)	(G,5)	(D,6)	(E,6)
(F,6)	(H,6)	(I,6)	(D,7)	(E,7)	(G,7)	(I,7)	(C,8)	(F,8)	(G,8)	(H,8)
(J,8)	(C,9)	(F,9)	(G,9)	(H,9)	(I,9)	(B,10)	(D,10)	(E,10)	(G,10)	(H,10)
(J,10)	(K,10)	(B,11)	(C,11)	(D,11)	(E,11)	(F,11)	(H,11)	(I,11)	(J,11)	(K,11)

### JAUNE

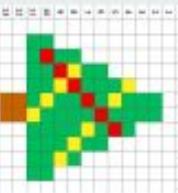
(E,4)	(F,5)	(H,7)	(I,8)	(J,9)	(D,8)	(E,9)	(F,10)	(G,11)
(C,10)	(D,9)	(E,8)	(F,7)	(G,6)	(H,5)			

### ROUGE

(F,12)	(G,12)	(F,13)	(G,13)
--------	--------	--------	--------

### MARRON

(F,12) (G,12) (F,13) (G,13)





# Ensemble on fête :



LE JEUDI  
**18/12**



DANS TON  
RESTAURANT  
API



# Noël

# MENU DE NOËL

Salade de perles  
festive  
(maïs, noix, feta)

Sot l'y laisse  
Sauce aux  
champignons

Pommes pin

Chèvre frais régional

Bûche de Noël maison  
Clémentine  
et friandise

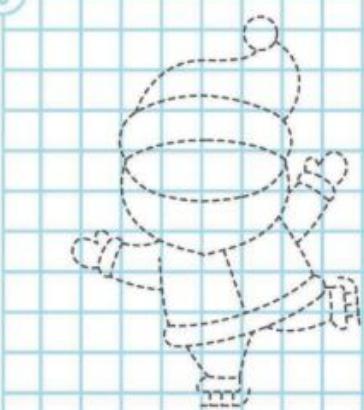


DESSINE

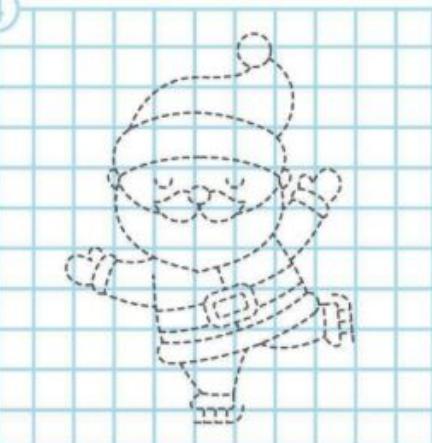


TON PÈRE NOËL

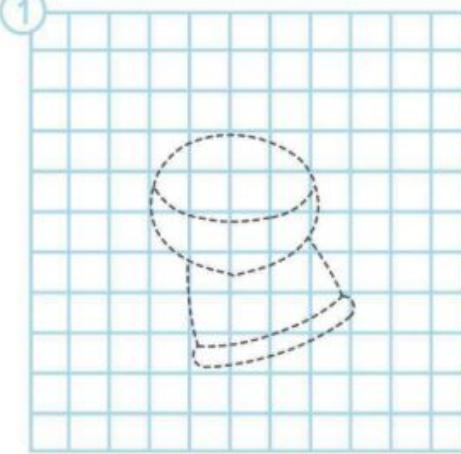
3



4



1



2

