

	Du 4 au 8 Décembre 2023	qualité	Du 11 au 15 Décembre 2023	qualité	Du 18 au 22 Décembre 2023	qualité	Du 25 au 29 Décembre 2023	qualité
LUNDI	Repas végétarien Chou blanc aux raisins Omelette aux pommes de terre Salade verte Yaourt nature sucré Fruit frais de saison		Batavia aux croûtons Poulet rôti Carottes à l'orientale Coulommiers Tarte chocolat		Soupe de potimarron Porc Goulasch Haricots-verts Fromage Liégeois			
MARDI	Velouté de butternut Longe de porc rôtie Lentilles cuisinées au thym Ile flottante Et sa langue de chat		Coleslaw Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		Repas végétarien Œuf dur mayonnaise Risotto aux petits légumes Petit suisse Fruit frais de saison		Bonnes Vacances	
MERCREDI							Bonnes Vacances	
JEUDI	Carottes râpées Dos de colin aux agrumes Chou romanesco Petit carré Pâtisserie du chef		Betteraves vinaigrette Filet de poisson pané Purée de patates douces Fromage Fromage blanc au coulis				Bonnes Vacances	
VENDREDI	Endives aux pommes Sauté de bœuf au caramel Pâtes Fromage Fruit frais de saison		Repas végétarien Soupe de légumes au cumin Tarte au fromage Salade verte Brie Fruit frais de saison		Tourin à la tomate Beignets de calamar Blé pilaf Assortiment de fromages Compote de pommes		Bonnes Vacances	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -

Origine des produits:



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Local



IGP



AOP



MSC

