

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

30/11

Betteraves vinaigrette
Duo de crudités

Aiguillettes de poulet au jus
Filet de colin sauce estragon
Pané de blé fromage épinard
Chou-fleur bio - persillé

Gouda bio

Crêpe au sucre

MARDI

01/12

Salade maïs et thon
Concombre à la crème

Jambon grill sauce tomate
Poisson meunière
Quenelles nature sce crème
Semoule

Carré frais bio

Fruits bio

MERCREDI

02/12

Salade de riz niçois
Salade piémontaise
(PDT, tomates, œufs)

Sauté de bœuf sce paprika
Paupiette de saumon sauce
crème
Boulette de soja
Carottes bio à la crème

Yaourt nature bio

Pêche au sirop

JEUDI

03/12

Salade verte
Chou rouge vinaigrette

Omelette nature bio
Macaronis

Edam

Compote de fruits bio

VENDREDI

04/12

Carottes bio râpées
Champignons à la grecque

Nugget's de poisson
Nugget's de poulet
Nugget's de blé
Haricots beurre

Saint Nectaire

Yaourt bio vanille

LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



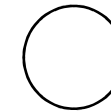
Plat
végétarien



Fruit ou
légume frais



Produit de
saison





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

07/12

Betteraves vinaigrette

Haché de bœuf sce forestière

Filet de colin sauce tomate

Steak de soja sauce tomate

Riz pilaf

Camembert bio

Beignet à la pomme



MARDI

08/12

Taboulé

Pommes de terre persillées

Sauté de porc sce charcutière

Poisson pané

Saucisse végétal

Courgette béchamel

Fromage blanc bio nature

Fruit bio



MERCREDI

09/12

Salade de tomates

Salade printanière

Boulettes d'agneau au jus

Filet de colin aux herbes

Boulettes de soja sce curry

Petits pois bio au jus

Chanteneige bio

Tarte normande



JEUDI

10/12

Céleri rémoulade

Chou-fleur vinaigrette

Tortelli pâtes, ricotta, épinards (PU)

Emmental bio

Flan vanille bio



VENDREDI

11/12

Œufs durs mayonnaise

Roulade de volaille

Filet de colin sauce citron

Rôti de dinde au jus

Tarte tomate chèvre

Torsades

Yaourt nature lait entier sucré
FERME DE VILTAIN (78)

Fruit bio



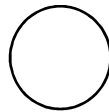
LÉGENDE



Agriculture Biologique Europe



Plat végétarien



Produit de saison



Produit local




LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


14/12

Chou rouge vinaigrette


Salade verte + croutons


Boulettes de bœuf bio
sauce tomate 

Blanquette de poisson

Boulettes de soja sce tomate 

Semoule

Vache qui rit bio 

Compote de fruits bio 

MARDI


15/12


Carottes râpées


Champignons à la grecque

Quenelles de brochet sce Nantua

Quenelles de volaille sce Nantua

Nugget's de blé 

Haricots plats 

Petit suisse bio sucré 

Gaufre chocolat

MERCREDI

16/12


Salade coleslaw

Betteraves vinaigrette

Sauté de poulet sce champignons

Filet de hoki sauce aurore

Ravioli de légumes 

Riz bio 

Brie


Fruit bio 

JEUDI


17/12

Macédoine vinaigrette

Haricots verts vinaigrette

Tarte au fromage 

Poêlée de légumes 

Camembert bio 

Fruit bio 

VENDREDI

18/12

Terrine de légumes

Terrine de saumon

Aiguillettes de canard sauce
suprême

Quenelle nature sauce
suprême 

Pommes pins 

Clémentines
+ chocolat de Noël

Bûche de Noël

Menu de Noël

LÉGENDE



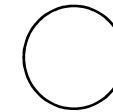
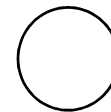
Agriculture
Biologique
Europe

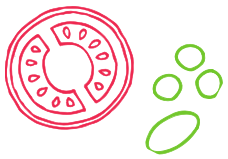


Plat
végétarien



Produit
de saison





LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

21/12

Salade piémontaise
(PDT, tomates, œufs)

Salade maïs et thon

Rôti de dinde sauce crème

Colin sauce crème

Crêpe fromage

Carottes au jus



Petits suisse lait entier bio
aux fruits



Fruit bio



MARDI

22/12

Céleri rémoulade

Duo de crudités

Sauté de veau au jus

Filet de colin sce provençale

Saucisse végétale

Pomme vapeur



Yaourt nature bio



Flan vanille

MERCREDI

23/12

Salade Napolitaine
(sans viande)

Salade de lentilles

Escalope viennoise
(sans porc)

Poisson meunière

Galette de soja

Ratatouille



Petit moulé nature bio



Fruit bio



JEUDI

24/12

Haricots verts vinaigrette

Betteraves vinaigrette

Œufs durs béchamel

Riz bio



Petit suisse bio



Tarte au citron



VENDREDI

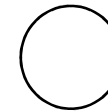
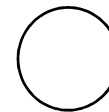
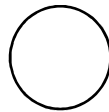
25/12



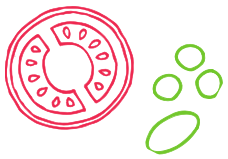
Agriculture
Biologique
Europe



Plat
végétarien



LÉGENDE



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI


28/12

Pommes de terre persillées

Taboulé


Aigu. De poulet sce moutarde

Colin sauce citron

Saucisse végétale 

Petits Pois

Gouda bio 

Fruit bio 

MARDI


29/12


Œuf dur mayonnaise

Maquereaux à la tomate +
Pommes de terre

Hâché de bœuf au jus

Nugget's de poisson

Steak de soja sauce curry 

Courgettes bio sauce tomate 

Camembert bio 

Tarte aux poires

MERCREDI


30/12

Betterave vinaigrette


Macédoine mayonnaise

Quenelles de volaille
sauce champignons

Blanquette de poisson

Quenelles nature sce crème 

Farfalles

Vache qui rit bio 


Fruit bio 

JEUDI

31/12


Carottes râpées

Concombre à la crème 

Pané de blé
fromage épinard 

Haricots verts persillés 

Fromage blanc bio sucré 

Compote de fruits bio 

VENDREDI

01/01



LÉGENDE



Agriculture
Biologique
Europe



Plat
végétarien



Fruit ou
légume frais

