

	Du 2 au 6 Décembre	qualité	Du 9 au 15 Décembre	qualité	Du 16 au 22 Décembre	qualité	Du 23 au 29 Décembre	qualité
LUNDI	<b>Repas végétarien</b> Salade coleslaw Gratin à la Polonaise <i>(chou-fleur, œuf dur, béchamel)</i> Fruit frais de saison	    	Poulet rôti Carottes à la cannelle Coulommiers Tarte pommes-rhubarbe	    	Soupe alphabet Mijoté de dinde à la crème Petit-pois au jus Liégeois	   		
MARDI	 Porc au caramel Riz basmati Gouda Compote de pommes	   	Betteraves crues râpées Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison	    	<b>Repas végétarien</b> Lentilles vinaigrette Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Fruit frais de saison	   		
MERCREDI	Tourin à la tomate Pizza du chef Salade verte Yaourt aromatisé  <i>Pain + pâte à tartiner</i>	   	Boulettes de porc maison Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef  <i>Brioche + lait</i>	    	P'tit apéro de Noël ! Jambon grillé sauce BBQ Frites Gaufre sauce chocolat  <i>Clémentine + pain d'épices</i>	   		
JEUDI	Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef	  	Céleri rave aux raisins Filet de poisson pané Purée de patates douces Fromage blanc au coulis	    	<b>Joyeux Noël</b> 			
VENDREDI	 Sauté de bœuf tandoori Boulgour Edam Fruit frais de saison	   	<b>Repas végétarien</b> Pâtes semie-complètes Sauce aux lentilles corail Brie Fruit frais de saison	    	Blanquette de poisson Riz pilaf Assortiment de fromages Orange	   		

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

