


## MENUS

### novembre et décembre 2021

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>8 au 12 novembre</b>	Soupe de potiron Rougail saucisse Riz Yaourt aux fruits	Riz, maïs, tomate, fromage Sauté de dinde Brocolis Salade de fruits	<b>Jour férié</b>	Salade chou Poisson Pomme de terre vapeur Brownie chocolat
<b>15 au 19 nov.</b>	Carottes râpées Canard Salsifis Fromage Fruits de saison	<i>Salade arlequine</i> <i>Gratin végétarien</i> <i>Salade</i> <i>Fruits de saison</i>	Salade pêcheur Moussaka Salade Petits suisses/fruits	Potage Poisson frais Sauce aurore / Semoule Crème vanille maison
<b>22 au 26 nov.</b>	Petit pois, jambon, fromage Haut de cuisse poulet Purée patate douce, butternut Fruit de saison	Potage légumes Roti de porc Haricots verts Riz au lait maison	<i>Betteraves, maïs</i> <i>Lasagne légumes</i> <i>Salade</i> <i>Gâteau à l'ananas</i>	Potage vermicelle Steak haché Frites Fromage Fruits de saison
<b>29 nov au 3 déc.</b>	Salade mimosa tomate Sauté de porc Haricots/pomme de terre Yaourt liégeois		<i>Potage chou/carotte</i> <i>Hachis parmentier végétal</i> <i>Salade</i> <i>Pomme au four</i>	Rillettes, cornichon, pain Poisson beurre blanc Carotte, panais, navet  <b>Gâteau d'anniversaire fait maison</b>
<b>6 au 10 décembre</b>	Potage légumes Pâtes au thon Gruyère/salade Yaourt fermier	Carotte râpée/oeufs Couscous maison Banane ou poire chocolat	<i>Boullgour/tomate/maïs</i> <i>Omelette/fromage</i> <i>Salade</i> <i>Tiramisu aux spéculos</i>	Potage légumes Pâte bolognaise Salade Fruits de saison
<b>13 au 17 décembre</b>	Potage légumes Jambon grillé/mogettes Fruits de saison	Rillettes de sardines Poulet rôti bio Frites Fromage blanc bio		<i>Potage de légumes</i> <i>Poisson pané</i> <i>Crème de citron</i> <i>Purée de potimarron</i> <i>Yaourt aux fruits</i>



69 % des plats sont préparés avec des produits locaux.



73 % des plats sont préparés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

Bon appétit et bonnes vacances