


MENUS

novembre et décembre 2022

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
7 au 11 novembre	Soupe tomate-vermicelle Saucisse de Toulouse Chou-fleur persillé Pot de crème caramel	Taboulé aux crevettes Sauté de dinde curry coco Brocolis vapeur fromage Fruits de saison	Potage Lasagnes épinard ricotta Salade verte Salade de fruits	Jour férié
14 au 18 nov.	Carottes râpées Gratin de pâtes à la bolognaise Salade verte Fromage Petit suisse	Feuilleté du pêcheur Poulet fermier bio Duo d'haricots Fruits de saison	Cake au thon crème ciboulette Riz cuisiné façon thaï Salade de choux chinois Fromage Moelleux aux chocolat	Potage Poisson façon meunière Purée carottes/fenouil Petits légumes Beignet aux pommes
21 au 25 nov.	Salade petit pois/ lardons, Rôti de porc aux pruneaux Purée patate douce Fromage blanc fermier	Potage Aiguillettes poulet thym citron - Carottes Vichy Fromage Fruit de saison	Betteraves, maïs Poisson frais Confit de choux rouge/riz Tarte de saison	Potage Steak haché sauce bleu pommes noisettes Fromage Yaourt fermier
28 nov au 2 déc.	Macédoine de légumes Croque monsieur Salade verte Chocolat liégeois	Potage Boeuf aux oignons poêlée de légumes Fromage Fruit de saison	Salade de choux chinois comté Risotto crèmeux champignons Salade verte Gâteau d'anniversaire fait maison	Potage Poisson frais Purée de potiron Fromage Poires chocolat
5 au 9 décembre	Potage Jambon grillé sauce mère, mogettes Fruit de saison	Quinoa en salade Sauté de veau marengo Petits légumes Yaourt aux fruits	Potage Feuilleté de légumes Salade verte Fromage Crème vanille	Céleri rémoulade Poulet fermier bio Frites Compote pommes/poires
12 au 16 décembre		<i>Menus découverte</i>		



55 % des plats
sont préparés
avec des pro-
duits locaux.



54 % des plats
sont préparés
avec des pro-
duits issus de
l'agriculture
biologique.

*Bon appétit et
bonnes vacances*