



Menu du 25 au 29 novembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de concombre vinaigrette	Mousse de canard	Terrine de légumes	Salade coleslaw maison
<i>Plat principal</i>	Pizza au fromage & crispy cubes aux herbes	Cœur de merlu sauce citron & chou-fleur en gratin	Rôti de porc et son jus & flageolets	Sauté de bœuf aux champignons & pâtes
<i>Fromage/Laitage</i>	Fromage à la coupe	Chanteneige	Tartare	Yaourt nature
<i>Dessert</i>	Fruit	Beignet au chocolat	Fruit	Biscuit



Menu du 2 au 6 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Salade de lentilles	Saucisson sec	Salade de pommes de terre au thon	Brocoli maïs
<i>Plat principal</i>	Risotto champignons et courgettes	Burger de veau & petit pois / carottes	Saucisse de Strasbourg & chou à choucroute cuisiné	Seiche à la tomate & eibly
<i>Fromage/Laitage</i>	Cantafrais	Brebis crème	Fromage à la coupe	Petit moulé
<i>Dessert</i>	Crème caramel	Fruit	Tarte au flan	Fruit



Menu du 9 au 13 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Cèleri remoulade moutarde ancienne	Pâté de campagne	Salade de riz	Salade verte
<i>Plat principal</i>	Pavé de dinde mariné & purée de courge	Hoki pané & brocoli en persillade	Œuf en béchamel & épinards hachés	Lasagnes bœuf et tomate
<i>Fromage/Laitage</i>	St Moret	Vache picon	Fromage à la coupe	Tartare
<i>Dessert</i>	Paris-Brest	Coupelle de fruit au sirop	Yaourt aromatisé	Fruit



Menu du 16 au 20 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Entrée</i>	Endives en salade	Feuilleté au fromage	Carottes râpées	Pâté en croûte
<i>Plat principal</i>	Hachis parmentier / purée	Farçou végétal & poêlée verdurette	Navarrin de mouton & riz	Paupiettes de saumon aux petits légumes sauce normande & pommes dauphines
<i>Fromage/Laitage</i>	Croc'lait	Fromage à la coupe	Yaourt nature	Fromage
<i>Dessert</i>	Flan caramel	Compote	Biscuit	Mandarine / Roulé de Noël maison au chocolat & papillottes