

MENU

lundi

mardi

mercredi

jeudi

vendredi

semaine du
11 au 15
décembre

friand au fromage
ou croque monsieur
bœuf bourguignon
ou émincé d'agneau au
thym
purée de potimarrons
montboissié
pomme ou fruit

endives aux noix
ou pamplemousse
chili végétal
riz de camargue
ou mille-feuilles de
céréales légumes
emmental
mousse au chocolat ou
fruit

céleri aux pommes
filet mignon de porc
gratin de choux fleurs
kidiboo
clafoutis à l'ananas

salade mixte
ou radis au beurre
sauté de canard à l'orange
ou lapin à la moutarde
macaronis
tomme catalane
compote ou fruit

salade de pâtes
ou taboulé
filet de hoki sce aux
pignons
ou filet de poisson crumble
petit pois-carottes
petit filou aux fruits
mandarine ou fruit

semaine du
18 au 22
décembre

saucisson
ou sardine au beurre
raviolis au bœuf gratinés
ou hachis-parmentier
p.suisse
poire ou fruit

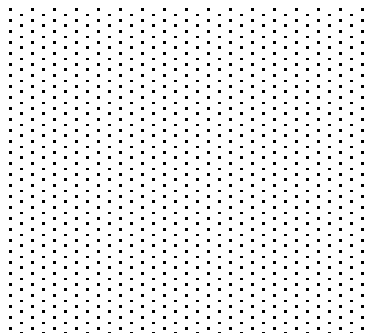
salade nordique
ou avocat vinaigrette
rôti de veau
ou émincé de bœuf
h.verts persillés
tomme blanche
gâteau de semoule
ou fruit

carottes rapées
bouchée à la reine
riz thaï 1/2 complet
yaourt
kiwi

mâche et petit roulé de
bloc de canard
ou mâche et taost de
saumon
sauté de poulet sce aux
champignons
ou émincé de chapon aux
marrons
poêlée de pommes de
terre
ptit louis
choux chantilly et
mandarine

lentilles en salade
ou salade de pommes de
terre
filet de poisson meunière
ou filet de saumon grillé
épinards à la crème
kiri
banane ou fruit

semaine du
1 au 5
janvier



œufs mimosas
hachis-parmentier
f.blanc
mandarine

salade verte
sauté de porc au curry
beignets de brocolis
p.suisse
fondant haricolas

avocat vinaigrette
rôti de dinde aux
champignons
h.blanc à la tomate
port salut
kiwi

carottes rapées
calamars à l'américaine
riz pilaf
kiri chèvre
flan au caramel

légende: bio, bio et local, local, label

Ces menus sont donnés à titre indicatif, ils peuvent varier en fonction des approvisionnements