


# Menus du mois

Le chef vous souhaite un  
bon appétit !

1-déc. Lundi	2-déc. Mardi VEGETARIEN	3-déc. Mercredi	4-déc. Jeudi BIO	5-déc. Vendredi
	Samoussa de légumes	Salade de quinoa		Potage ☼
Bœuf aux oignons Boulettes VG Pâtes ☼	✓ Bouchées de blé tomate et chèvre Jardinière de légumes ☼	Aiguillettes de poulet ✓ Emincé VG DUO DE CAROTTES	Lasagne bolognaise ☼ ✓ Lasagne de légumes ☼	Filet de poisson sauce aneth ☼ Rosti de légumes
Fromage ☼			Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼
COOKIE	Fruit frais ☼	Crème dessert vanille ☼	Fruit au sirop ☼	


8-déc. Lundi	9-déc. Mardi VEGETARIEN	10-déc. Mercredi	11-déc. Jeudi BIO	12-déc. Vendredi
		Potage ☼		
Sauté de veau à la crème Emincé VG Beignets de chou fleur	Omelette ☼ ✓ Riz ratatouille ☼	Sauté de boeuf sauce oignon caramel* ✓ Steak VG BROCOLIS POMME DE TERRE	✓ Lasagnes aux légumes ☼	Filet de poisson à la provençale Purée de panais ☼
Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼	Yaourt nature ☼	FROMAGE BIO	Fromage ☼
Fruit frais ☼	Tarte aux pommes ☼		Compote ☼	Fruit frais ☼

15-déc. Lundi VEGETARIEN BIO	16-déc. Mardi	17-déc. Mercredi	18-déc. Jeudi	19-déc. Vendredi REPAS DE NOËL
				Toast mousse de canard
✓ Nuggets VG ☼ Chou fleur ☼ en bechamel	Poisson pané ☼ ✓ Saucisse VG Pâtes napolitaines	JAMBON BRAISE SAUCE MADERE ✓ POISSON PANE ROSTI DE LEGUMES	Tartiflette ✓ Tartiflette VG	Sot l'y laisse de volaille sauce miel et épices ✓ Emincé VG Pommes de Noël
Fromage ☼	Fromage ☼	CHOCOLAT CHAUD	Fromage blanc aromatisé ☼	
Salade de fruits	Fruit frais ☼	PAIN D'ÉPICE MAISON	Compote ☼ Bio ☼	Bûche de Noël Végétarien ✓

22-déc. Lundi	23-déc. Mardi	24-déc. Mercredi	25-déc. Jeudi	26-déc. Vendredi
------------------	------------------	---------------------	------------------	---------------------



Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

LOCAL 

\* = plat contenant du porc