

Menu Semaine du : 1er au 5 décembre

LUNDI

fêtons les Florence

MARDI

fêtons les Viviane

MERCREDI

fêtons les Avent

JEUDI

fêtons les Barbara

VENDREDI

fêtons les Gérald

COLESLAW PURPLE

SALADE DE QUINOA ET
LÉGUMES

SALADE DE POMMES DE
TERRE LOCALES



MACÉDOINE

CELERI LOCAL RÉMOULADE
AU CURRY



POIREAUX VINAIGRETTE

MINI PIZZA

POULET LOCAL AUX
HERBES DE PROVENCE



BOULETTES THAI

SAUTÉ DE DINDE FAÇON
BLANQUETTE

ESCALOPE DE DINDE PANÉE

FRICASSÉ DE POISSON MSC
GRATINÉ



OMELETTE À LA CIBOULETTE



BOULETTES À L'AGNEAU

FILET DE COLIN MSC SAUCE
ESTRAGON



POISSON PANÉ

ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE

POTATOES

BUTTERNUT LOCAL RÔTI



LÉGUMES BLANQUETTE

GRATIN DAUPHINOIS
PURÉE DE PATATES DOUCES
PETITS POIS CAROTTES

RIZ

POÊLÉE DE LÉGUMES HIVERNAUX

PÂTES

BOULGOUR

ACHARD DE LÉGUMES

FRUIT DE SAISON

YAOURT LOCAL



FRUIT DE SAISON

GÂTEAU ROULÉ DU CHEF À
LA CONFITURE



ANANAS RÔTI AU MIEL

LIEGEOIS CHOCOLAT

FRUIT DE SAISON

YAOURT NATURE SUCRÉ

FRUIT DE SAISON

SALADE DE FRUITS DU CHEF



* Production élèves

Produit local



Pêche durable



Repas végétarien

