

Menus du 11 12 au 17 12 2022 – MIDI

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI	MIDI
Entrées : assiette d'hiver scarole aux noisettes salade de pois chiche au cumin	Entrées : salade de pommes salade de fenouils grenade poireaux vinaigrette moutarde	Entrées : terrine de légumes carottes râpées à la ciboulette betteraves aux noisettes	Entrées : salade gourmande d'hiver sardines citron pamplemousse	Entrées : Pâté cornichons céleri, carottes aux pommes œuf dur vinaigrette	Entrées : salade de radis noirs salade verte
Plats : bœuf aux carottes filet de colin basquaise riz carottes bio	Plats : blanquette de dinde muscade cari d'œufs durs purée de potiron/marrons coquillettes	Plats : steak filet de cabillaud frais aux agrumes julienne de légumes frites moutarde	Plats : porc (curry) aux pommes tajine merguez semoule aux raisins secs courgettes sautées	Plats : sauté de veau aux olives filet de lieu noir en croûte d'amande purée haricots verts bio persillés	Plats : quiche au fromage cuisses de poulet torti émincé de poireaux à la crème
Laitages/Desserts : tome de vache saint paulin fromage blanc crème de marrons orange	Laitages/Desserts : P'tit Mainiot suisses aromatisés mousse au citron pommes cassis	Laitages/Desserts : brie yaourt cerises compote pommes framboise ananas frais	Laitages/Desserts : Saint paulin Saint Moret pâtisserie carrot cake	Laitages/Desserts : gouda yaourt sucré flanby salade de fruits	Laitages/Desserts : mimolette Chanteneige crème renversée compote de pêches
Fruit : Pomme bio	Fruit : kiwi	Fruit : poire bio	Fruit : Pomme bio	Fruit : kiwi	Fruit : Pomme bio

Menus du 11 12 au 17 12 2022 – SOIR

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR	SOIR
Entrées : potage salade d'endives aux noix	Entrées : soupe de cresson assiette d'automne	Entrées : potage au potiron salade de mâche	Entrées : potage artichaut vinaigrette	Entrées : potage betteraves crues vinaigrette	
Plats : croquette d'agneau au fruits secs quiche au fromage polenta duo de courgettes persil- lées	Plats : rôti de porc et filet mi- gnon à la dijonnaise gratinée de poisson épinards à la crème riz	Plats : pizza poulet choux fleurs bio gratinés blé	Plats : omelette ciboulette warezoï de merlu frais au safran pommes grenaille légumes variés	Plats : brochette de dindonneau orientale boulettes de lentilles gratin de blettes riz aux champignons	
Laitages/Desserts : crème caramel neufchatel poire belle hélène	Laitages/Desserts : semoule au lait chanteneige Pâtisserie maison ou moelleux au chocolat bio	Laitages/Desserts : Pont aux moines riz au lait compote de pommes	Laitages/Desserts : camembert crème au chocolat crumble de pêches	Laitages/Desserts : bleu suisses litchis au sirop léger	
Fruit : clémentines	Fruit : banane	Fruit : orange	Fruit : clémentines	Fruit : Poire bio	