

	Du 2 au 6 Décembre	qualité	Du 9 au 15 Décembre	qualité	Du 16 au 22 Décembre	qualité	Du 23 au 29 Décembre	qualité
LUNDI	Repas végétarien Salade coleslaw Gratin à la Polonaise (chou-fleur, œuf dur, béchamel) Fruit frais de saison		Poulet rôti Carottes à la cannelle Coulommiers Tarte pommes-rhubarbe		Soupe alphabet Mijoté de dinde à la crème Petit-pois au jus Liégeois			
MARDI	Potage de potimarron & ricotta Porc au caramel Riz basmati Compote de pommes		Betteraves crues râpées Tartiflette Salade verte Fruit frais de saison		Repas végétarien Lentilles vinaigrette Quiche poireaux-parmesan Salade mêlée Fruit frais de saison			
MERCREDI	Tourin à la tomate Pizza du chef Salade verte Yaourt aromatisé		Boulettes de porc maison Haricots-verts persillés Assortiment de fromages Pâtisserie du chef		Le menu des enfants P'tit apéro de Noël ! Jambon grillé sauce BBQ Frites Gaufre sauce chocolat			
JEUDI	Dos de colin sauce citron Chou romanesco Vache Picon Pâtisserie du chef		Céleri rave aux raisins Filet de poisson pané Purée de patates douces Fromage blanc au coulis		Joyeux Noël 			
VENDREDI	Sauté de bœuf tandoori Boulgour Edam Fruit frais de saison		Repas végétarien Velouté de légumes Pâtes semie-complètes Sauce aux lentilles corail Fruit frais de saison		Blanquette de poisson Riz pilaf Assortiment de fromages Orange			

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

