



Ces menus sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements et de la saison pour les produits frais achetés en circuit court de proximité

LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p>betterave</p> <p>bœuf bourguignon bio </p> <p>pommes vapeur</p> <p>poire au sirop</p>	<p>salade composée de choux</p> <p>chipolatas haricots blancs</p> <p>liégeois chocolat</p>	<p>garbure mixée</p> <p>steak de soja carottes à la crème</p> <p>cantal à la coupe</p>	<p>salade de blé (blé, emmental, tomate)</p> <p>filet de poisson frais au citron haricots verts</p> <p>fruit bio </p>
LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>farfalles au surimi</p> <p>paupiette de veau choux fleurs gratinés</p> <p>crème vanille bio </p>	<p>salade coleslaw (chou chinois, courgette, carotte, mayo)</p> <p>nuggets de poulet gratin dauphinois</p> <p>fruit bio </p>	<p>potage crécy</p> <p>filet de poisson meunière (80% filet de hoki)</p> <p>quinoa aux légumes tarte aux pommes</p>	<p>salade de riz</p> <p>steak haché/escalope de veau poêlée champêtre</p> <p>fruit</p>
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>quiche lorraine</p> <p>escalope viennoise haricots verts</p> <p>fruit</p>	<p>salade d'hiver (salade, pomme, mandarine)</p> <p>spaghettis bolognaise végétal</p> <p>crème chocolat bio </p>	<p>salade pomme de terre petits pois (PDT, petits pois, tomate, lardons)</p> <p>nuggets de poisson macédoine de légumes</p> <p>fruit</p>	<p><i>MENU DE NOEL</i></p> <p>jus de fruits</p> <p>feuilleté festif</p> <p>poulet fermier sauce chasseur pommes dauphine</p> <p>dessert de Noël</p>

VACANCES DU 22 DECEMBRE 2018 AU 04 JANVIER 2019