

Les menus sont susceptibles de subir des modifications pour des raisons indépendantes de notre volonté
Origine des viandes bovines conformément aux dispositions du décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002, afficher et visible en cuisine



Menu « dit classique »



Menu à thème



Menu végétarien



Fait maison

LUNDI

02 (Red circle)

Salade d'endives
Cuisses de poulet rôti à l'ail 
Tortis
Laitage / fruit de saison

MARDI

03 (Blue circle) **SORTEZ VOS BONNETS**

Velouté de légumes en écharpe autour du cou 
Ragoût de porc aux lardons pommes de terre et carottes dans le bonnet bien chaud 
Chaussons aux pommes pour garder mes pieds au chaud

JEUDI

05 (Blue circle) **REPAS SANS GLUTEN**

Œuf vinaigrette
Escalopes de dinde cuisson huile d'olive 
Marmitte de légumes aux pois chiche
Comté et Clémentine

VENDREDI

06 (Green circle) **VÉGÉTARIEN**

Carottes vinaigrette
Pôlée gourmande orge artichaut et butternut
Gnoccki
Fromage blanc aux fruits



09 (Red circle)

Rillettes de poulet sur toast
Brandade de morue
Feuille de chêne
Bûchette de chèvre
Fruit de saison

10 (Blue circle) **MEXICO ! MEXICO !**

Salade texane 
Chili con carne
Churros à la mexicaine
fruit de saison

12 (Green circle) **VÉGÉTARIEN**

Taboulé pois chiche raisin 
Nuggets de blé
Haricots beurre
Laitage / fruit de saison



13 (Red circle)

Salade de blé tomates / poivrons 
Colin sauce citron 
Gratin de chou fleur 
Fruit de saison

16 (Green circle) **VÉGÉTARIEN**

Salade de chou / pommes / noix 
Risotto aux courgettes grillées 
Laitage / fruit de saison



17 (Blue circle) **REPAS DE NOËL** 

Mousse de foie du petit elf
Le gourmandin du bonhomme de neige
Son nez en carotte et ses yeux en patate aux châtaignes 
Sapin de Noel glacé



19 (Red circle)

Terrine printanière
Tartiflette
Mâche
Laitage / fruit de saison

20 (Red circle)

Haricots verts en salade
Pizza au fromage
Salade verte
Laitage / fruit de saison