

# Menu du 16 decembre au 17 janvier 2021

## Semaine du 14 decembre au 18 decembre 2020

Avocat surimi 4+5+1  
Lasagne bolognaise 3+5  
Salade verte  
5 Gouda, banane

5 samos, pain  
jus exotique



Salade coleslaw 1+11+9  
Sauté de veau aux olives  
Ecrasé de butternut 5  
Suisses fruités 5

Madeleine  
Yaourt arôme



Betteraves au mascarpone 5  
Jambon grillé  
Poêlée de légumes d'antan  
5 Chavroux, corbeille de fruits

Clementine  
Pepito

## REPAS DE NOEL



Crêpe jambon/emmental 3+5  
Filet de merlu meunière 4  
Duo de carottes  
Yaourt nature sucré 5

Banane  
Petit beurre



## Semaine du 21 decembre au 24 decembre 2020

Radis/beurre 5  
Chipolattas  
Mijoté de legumes verts  
5 Camembert, Compote de pommes  
yaourt à boire 5  
petits beurre 3



Soupe de légumes 5+9  
Steack haché de veau  
Frites  
yaourt arôme 5

croissant  
jus de pommes

Carottes rapées  
Raviolis 3+5+12  
salade verte  
Corbeille de fruits de saison  
yaourt nature  
Gaufre



NOEL

## Semaine du 30 decembre au 3 janvier 2020

JOYEUSES FETES

BONNES VACANCES



JOUR DE L'AN

## Semaine du 4 janvier au 8 janvier 2021

Soupe de légumes  
Cordon bleu 5  
Haricots verts persillés  
Galette des rois 3+1+2+5  
5 yaourt à boire  
3 petits beurre



Betteraves et pommes  
Papillons aux légumes/mascarpone 5  
\*\*\*  
Clémentine  
3 Chausson  
jus d'orange



Sardine au citron 4  
Longe de porc tex mex  
Choux fleur persillés  
5 Chanteneige, tarte aux pommes 3  
3 cake  
5 yaourt nature sucré



Taboulé 3  
Rôti de veau braisé  
Poêlée méridionale  
Mont blanc chocolat 5  
Yaourt aux fruits  
Sablés des Flandres

Salade de chevre au miel 5  
Saumon aux poireaux 5+4  
Ecrasé de potiron et panais 5  
Banane  
3 Pain, confiture  
Jus d'ananas



## Semaine du 11 janvier au 15 janvier 2021

Tarte aux fromages 3+5  
Escalope de porc cajun  
Carottes au curcuma  
Clémentine  
3 pain, pâte à tartiner  
Jus d'orange



Avocat vinaigrette  
Tajine de mouton  
Couscous parfumé  
Suisses fruités 5  
Compote de pom/poires  
jus de raisin



Crème dubarry 5  
Escalope de veau poêlée  
Gratin de blettes et p de terre 5  
5 Brie, corbeille de fruits  
3 Pain, emmental 5  
Jus de fruits



Mousse de foie 1  
Poulet au vinaigre  
Pois cassés 5  
Ile flotante 5  
Pates d'ours 3  
sirop de grenadine



Œufs mayonnaise 1+11  
Paella 6+7  
\*\*\*  
Pomme  
5 Yaourt nature sucré  
3 cake aux fruits

	produit bio		poisson frais		volaille label	
	porc bleu blanc cœur					viande bovine française
	menu végétarien					volaille française

Tous ensemble des plats servis sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes  
Seuls les ingrédients allergènes pouvant entrer dans la composition des plats sont mentionnés sur le menu  
\*pour les régimes sans porc le plat de base est remplacé par des œufs ou cordon bleu

1	œufs	8	arachide
2	fruits à coques	9	celeris
3	gluten	10	sésame
4	poisson	11	moutarde
5	lait	12	soja
6	crustacés	13	sulfite
7	mollusques	14	lupin