



# Menu du 22 novembre au 24 décembre 2021




## Semaine du 22 novembre au 26 novembre 2021

Radis/beurre Escalope de porc persillée Céréales à l'indienne 3 5 Camembert, Clémentines <i>yaourt à boire 5</i> <i>petit beurre 3</i>	Mâche/concombres/maïs 13 Rôti de veau financière Carottes et butternut au curcuma 5 5 Fol epi, compote pom/poires <i>Chausson aux pommes 3</i> <i>Sirop de grenadine</i>	Pamplemousse aux crevettes 6 Colombo de dinde Haricots verts Danette liegeoise 5 <i>Jus de fruits</i> <i>yaourt nature sucré 5</i>	Tartine de thon au kiri 3+4+5 Hachis parmentier Salade verte Banane <i>moelleux aux pommes 3</i> <i>Yaourt aux fruits 5</i>	Salade piémontaise 3+1 Cabillaud à la dugléré 4 Courgettes gratinées 5 Crème vanille 5 <i>jus d'orange</i> <i>Pain, chocolat</i>
---	---	---	--	---




## Semaine du 29 novembre au 3 décembre 2021

Cèleri rémoulade 1+11+9 Burger de veau Poêlée champêtre Yaourt chocolat 5 <i>Pain, emmental 5</i> <i>jus de pommes</i>	REPAS MONTAGNARD Salade noix/bleu d'auvergne 5+2 Tartiflette 5 mont blanc vanille 5 	Maquereau à la tomate 4 Bourguignon de bœuf Purée de céleris 9 Chanteneige, salade de fruits <i>barre bretonne 3+1</i> <i>yaourt arôme 5</i>	Soupe de légumes maison Papillons aux légumes d'hivers 5 *** Flan aux œufs vanille 1+5  <i>petits ecolier</i> <i>suisse sucré</i>	Quiche Lorraine 3+5 Filet de lieu Dieppoise 4+6 Riz à l'espagnole 5 Samos, poire <i>pain, vache qui rit</i> <i>jus multivitaminé</i>
---	---	---	--	---

## Semaine du 6 décembre au 10 décembre 2021

Carottes rapées Chipolatas Petits pois lardons 5 Babybel, Pomme golden <i>Pain, nutella</i> <i>jus d'orange</i>	Salade de lentilles et riz aux noix 2 Sauté de dinde à la graine de moutarde Poêlée de butternut/pdt Yaourt aromatisé 5  <i>Chocolatine</i> <i>jus de pommes</i>	Mousse de foie 1+5 Rôti de bœuf Haricots beurre persillés 5 St moret, Paris brest 3+1  <i>yaourt arôme</i> <i>gaufrette vanille</i>	repas mexicain Œufs guacamole/chips de maïs 1+11 Fajitas au poulet/Haricots rouges Compote pommes/ananas  <i>Pain au lait 3+5</i> <i>chocolat</i>	Salade emmental 5 Brandade de morue 4+5 *** 5 Kiri, Clémentines <i>Yaourt nature sucré 5</i> <i>Sablés des Flandres</i>
--	---	--	--	--

## Semaine du 13 décembre au 17 décembre 2021

Salade coleslaw 1+11+9 Pennes bolognaise veggi 3+5 Salade verte 5 Gouda, banane  <i>5 samos, pain</i> <i>jus exotique</i>	Avocat surimi 4+5+1 Sauté de veau aux olives Riz pilaff Suisses fruités 5  <i>Madeleine</i> <i>Yaourt arôme</i>	Betteraves au mascarpone 5 Jambon grillé Poêlée de légumes d'antan 5 Chavroux, corbeille de fruits <i>Clementine</i> <i>Pepito</i>	repas de noel  <i>Beignet chocolat, jus multivitaminé</i>	Crêpe jambon/emmental 3+5 Filet de merlu meunière 4 Duo de carottes Yaourt nature sucré 5 <i>Banane</i> <i>Petit beurre</i>
---	--	---	--	--

## Semaine du 20 décembre au 24 décembre 2021

Salade féta/Noix 5+2 Boulette de bœuf à la tomate frites Fromage blanc <i>pain emmental</i> <i>jus de pommes</i>	Bisque de homard 4+5+6 Omelette au croutons 1 Salade verte Fruits de saison <i>Clémentines</i> <i>pluâetis vanille</i>	Betteraves vinaigrette Rôti de porc braisé Poêlée de légumes Tarte chocolat 3+5+1 <i>5 Fromage blanc,</i> <i>3 Napolitain</i>	Salade composée Cordon bleu 5 purée de patate douce Compote de poires <i>5 liegeois chocolat</i> <i>jus d'orange</i>	Saucisson à l'ail Lasagnes au saumon 5+4+3 *** yaourt aromatisé 5 <i>Pik et croc</i> <i>Oasis</i>
---	---	--	---	--

produits bio  poisson frais  porc igp  viande bovine française  volaille française 

menu végétarien 

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

l'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

pain bio servi tous les jours  
la cuisine est labélisée ecocert 2021

