







Du 04.11 au 22.12.2024







	Du 04 au 08.11.24	Du 11.11 au 15.11.24	Du 18 au 22.11.24	Du 25 au 29.11.24
 <p><i>Lundi</i></p>	<p>Menu végétarien Betteraves rouges Crousti fromage Lentilles Yaourt nature* Crème dessert vanille</p>	<p>Taboulé* Sauté de porc au curry* Haricots plats en persillade Tome de Savoie Fruit de saison</p>	<p>Menu bio Salade de haricots verts* Spaghetti bolognaise* Camembert* Compote*</p>	<p>Betteraves Rôti de porc à la moutarde* Pâtes aux légumes* Edam Fruit de saison</p>
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Céleri rémoulade Steak haché Pommes crispis Emmental Fruit*</p>	<p>Menu végétarien et Bio Salade de betteraves Omelette* Coquillettes Yaourt** Fruit*</p>	<p>Salade de Coleslaw* Knacki Purée Edam Salade de fruits</p>	<p>Salade de lentilles* Sauté de dinde* Haricots verts Brie* Crème dessert*</p>
<p><i>Jeudi</i></p> 	<p>Salade de chou chinois* Filet de Hoki* Haricots verts Carré président Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes râpées Choucroute garnie Kiri Flan caramel</p>	<p>Menu végétarien Salade de riz* Galette végétale Epinard Brie Banane</p>	<p>Menu végétarien Terrine de légumes Tomates farcies Riz Yaourt nature* Fruit</p>
 <p><i>Vendredi</i></p>	<p>Sardine/beurre Sauté de bœuf* Riz Tomme de montagne Fruit*</p>	<p>Salade mexicaine Poisson blanc sauce citron Poêlée de légumes* Mimolette Fruit de saison*</p>	<p>Céleri rémoulade Filet de colin sauce andalouse Blé à l'Espagnole* Tartare Tarte au chocolat</p>	<p>Salade » de haricots blancs* Poisson/citron Epinards/crème* Tomme blanche Fruit de saison</p>

Fait maison * Bio*Local *



Du 04.11 au 22.12.2024



	Du 02.12 au 06.12.24	Du 09 au 13.12.24	Du 16 au 20.12.24
 <i>Lundi</i>	<p>Taboulé Steak haché Haricots verts Bleu de Bresse* Fruit de saison</p>	<p>Salade de Coleslaw Œuf Epinards/croûtons* Saint Paulin Fruit de saison</p>	<p>Menu bio et végétarien Céleri rémoulade** Tagine végétal Semoule* Fromage blanc* Fruit de saison*</p>
<i>Mardi</i> 	<p>Poireaux mimosa Cuisse de poulet rôti Frites au four Emmental Fruit de saison</p>	<p>Menu bio et végétarien Salade d'Ebly à la Grecque* * Quenelle nature à la sauce tomates Carottes au jus** Yaourt nature* Compote de pommes/biscuit*</p>	<p>Pâté de campagne Filet de hoki/citron Haricots verts* Carré Président Compote</p>
<i>Jeudi</i> 	<p>Salade verte/œuf/croûtons Paupiette de veau Chou-fleur en gratin Vache qui rit Salade de fruits</p>	<p>Poireaux vinaigrette Steak haché Pommes rôtis Dent du Chat Mousse au chocolat</p>	<p>REPAS DE NOËL</p>
 <i>Vendredi</i>	<p>Menu Bio et végétarien Céleri Quenelles nature sauce Nantua Riz Camembert Fruit de saison</p>	<p>Salade de pâtes à l'Italienne* Colin sauce normande Poêlée de chou vert aux pommes* Fromage blanc Fruit de saison</p>	<p>Betteraves Cuyisse d epoulet Coquillettes Tomme de montagne Crème vanille</p>

Fait maison * Bio*Local *