










Menu du 21 au 25 décembre 2020



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>Potage de légumes et vermicelles Macédone mayonnaise</p>	<p>Chou rouge et maïs Endives vinaigrette</p>	<p>Pâté de foie et cornichons Œufs durs mayonnaise</p>	<p>Salade de mâche et croûtons Salade verte et maïs</p>	<p>FERIE</p>
<p>Omelette </p>	<p>Filet de limande meunière</p>	<p>Sauté de poulet sauce orientale Semoule et lentilles maïs </p>	 <p>Farfalle à la carbonara</p>	
<p>Epinards à la béchamel Pommes de terre</p>	<p>Mélange de légumes et haricots plats  Riz à l'indienne BIO</p>	<p> Semoule BIO Carottes au cumin</p>	<p>Farfalle à l'italienne </p>	
<p>Fromage blanc et cassonade Fromage blanc et sucre</p>	<p>Brie Carré de l'Est</p>	<p>Yaourt aromatisé Yaourt nature sucré</p>	<p>Fondu président Petit moulé ail et fines herbes</p>	
<p> Fruits de saison BIO</p>	<p>Gaufre pâtissière Crêpe moelleuse sucrée</p>	<p>Fruits de saison</p>	 <p>Pomme au four Cocktail de fruits au sirop</p>	

Produit local



Produit BIO



Plat végétarien



Cuisiné par le chef



Viande racée

