

C'est la saison!

*Menu végétarien*

LUNDI 30/11/2020	MARDI 01/12/2020	MERCREDI 02/12/2020	JEUDI 03/12/2020	VENDREDI 04/12/2020
Cœurs de palmier Sauté de poulet aux champignons <b>Spaghetti BIO</b>	Mousse de canard Pavé de saumon Purée de brocoli		Carottes râpées <b>Bœuf BIO</b> mironton Haricots verts	<b>Velouté de potiron BIO</b> Tartiflette végétarienne Salade
Petits suisses nature	Coulommiers Fruit de saison		Cousteron Banane	Clafouti aux pêches maison



Potiron

*Menu végétarien*

LUNDI 07/12/2020	MARDI 08/12/2020	MERCREDI 09/12/2020	JEUDI 10/12/2020	VENDREDI 11/12/2020
Betteraves en salade <b>Bœuf BIO</b> bourguignon <b>Tortis BIO</b>	Salade verte Nem Riz cantonnais		Velouté Dubarry (crème de chou fleur) <b>Crêpe garnie végétarienne</b> Salade	Céleri rémoulade Poisson en sauce Gratin de courgettes
<b>Yaourt Péchalou vanille BIO</b>	Yaourt nature Litchi au sirop		Crème maison	Mini Babybel Fruit de saison



Chou fleur

*Menu végétarien*

LUNDI 14/12/2020	MARDI 15/12/2020	MERCREDI 16/12/2020	JEUDI 17/12/2020	VENDREDI 18/12/2020
Taboulé Rôti de porc Choux de Bruxelles	Carottes râpées Lasagnes de légumes du sud au pesto Salade verte		Salade d'endives au bleu Rougail saucisse Frites	Velouté de potiron et patate douce Dos de colin pané Epinards béchamel
Coulommiers Fruit de saison	Yaourt bulgy fruité		Purée de poire	Gouda Pâtisserie



Epinards



Bonnes vacances & joyeuses fêtes de fin d'année!

