

Jeudi 15 décembre 2022

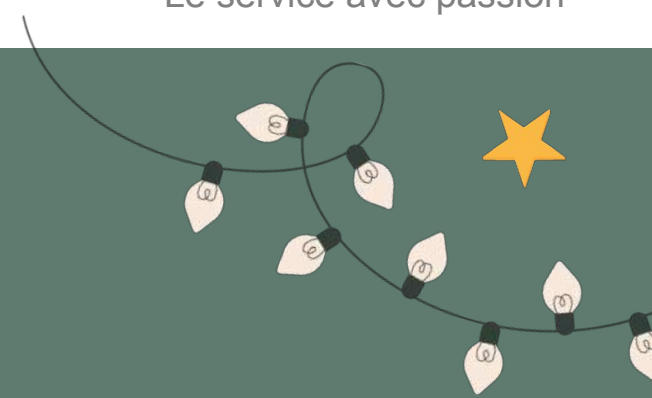
Blinis au
saumon fumé
&
sa crème ciboulette/
Salade composée

Magret de canard

Pommes grenailles

clémentine

Dessert de Noël



Semaine 49




LUNDI

05/12/2022

Salade de pâtes
au surimi
(c'est frais et fait maison)

Rôti de veau au jus
(c'est frais et fait maison)

Petits pois
aux oignons
(c'est fait maison)

 Yaourt à la vanille

poire

MARDI

06/12/2022

Potage de légumes
(c'est frais et fait maison)


Tartiflette
(c'est frais et fait maison)


Biscuit

Ananas au sirop

MERCREDI

07/12/2022

 Taboulé
(c'est frais et fait maison)

Pilons et haut de
Cuisse de poulet rôti 
(c'est frais et fait maison)

Gratin de butternut
(c'est frais et fait maison)

Edam

Mousse à la noix
de coco et nappage
au chocolat
(c'est fait maison)

JEUDI

08/12/2022

Velouté de carottes
(c'est frais et fait maison)

Omelette nature aux
Pommes de terre
(c'est frais et fait maison)

Piperade
(c'est frais et fait maison)

Tomme blanche


Tarte aux pommes 

VENDREDI

09/12/2022

Rillettes & cornichons

Marmite de poisson
(c'est fait maison)

 Riz pilaf
(c'est fait maison)

Gouda

Salade d'oranges
à la menthe
(c'est frais)

Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues

en France. (sous réserve d'approvisionnements).

Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.

Semaine 50



LUNDI

12/12/2022

Potage de légumes
(c'est frais et fait maison)

Sauté de porc
sauce soja et miel
(c'est frais et fait maison)

Pâtes **BIO**

Biscuit

Fromage blanc au
coulis de fruits rouges

MARDI

13/12/2022

Pizza
(c'est fait maison)

Cœur de merlu aux
herbes
(c'est frais et fait maison)

Epinards à la crème
(c'est fait maison)

Pavé d'Affinois

kiwi **BIO**

MERCREDI

14/12/2022

Endives vinaigrette
(c'est frais et fait maison)

Couscous
végétarien
(c'est fait maison)

Babybel **BIO**

Flan vanillé
(c'est fait maison)

JEUDI

15/12/2022

REPAS DE NOËL

Blinis au saumon fumé
et sa crème ciboulette
/ salade composée

MAGRET DE CANARD

Pommes grenailles

BIO clémentines

Dessert de Noël

VENDREDI

16/12/2022

Potage tomate
vermicelles
(c'est frais et fait maison)

Rôti de bœuf au jus
(c'est frais et fait maison)

Haricots beurre
persillés
(c'est fait maison)

Petit suisse
sucré **BIO**

orange



Menus effectués par une diététicienne diplômée et susceptibles d'être modifiés selon les contraintes d'approvisionnements.

Toutes les viandes fraîches servies à la cantine (bœuf, veau, porc, volaille et agneau) sont nées, élevées et abattues

en France. (sous réserve d'approvisionnements)
Conformément à l'obligation d'étiquetage des allergènes, nos plats sont susceptibles de contenir les produits suivants : blé et gluten, œufs, poissons, lait et produits à base de lait, fruits à coques, arachides, crustacés, soja et produits à base de soja, céleri et produits à base de céleri, moutarde, graine de sésame, lupin et produits à base de lupin, mollusque et produits à base de mollusques.