





	13 AU 17 DECEMBRE	03 AU 07 JANVIER	10 AU 14 JANVIER	17 AU 21 JANVIER
LUNDI	<p>Menu BIO</p> <p>Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Omelette BIO au coulis de tomate Riz BIO Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p><u>Menu végété</u></p> <p>Carottes râpées BIO huile d'olive et citron Œuf florentine Petit suisse Semoule au lait</p>	<p>Terrine de poisson vinaigrette Sauté de veau au jus Coquillettes au beurre Yaourt nature Fruit frais</p>	<p>Chou à la pomme vinaigrette Saucisse de toulouse Purée de pomme de terre Emmental Compote de poire</p>
MARDI	<p>BIO</p> <p>Brocolis BIO vinaigrette Nuggets de poulet Courge butternut braisée Edam Fruit frais</p>	<p><u>Céleri vinaigrette</u> Paleron de bœuf au jus Farfalles au beurre Mimolette Cocktail de fruits au sirop</p>	<p><u>Menu Végé</u> Coleslaw Quenelle nature sauce aurore Haricots verts BIO Morbier Compote pomme fraise</p>	<p>Médailon de surimi mayonnaise Emincé de dinde en sauce Lentilles aux oignons Fromage blanc nature BIO Fruit frais</p>
JEUDI	<p>MENU DE NOËL</p>	<p>Chou rouge vinaigrette à la dijonnaise Sauté de porc au romarin Purée de pomme de terre Brie Galette des rois</p>	<p>Menu BIO Brocolis BIO vinaigrette Steak haché BIO au jus Semoule BIO Camembert BIO Fruit frais BIO</p>	<p><u>Menu Végé</u> Macédoine de légume vinaigrette Lasagnes épinards chèvre Tomme blanche Salade de fruits</p>
VENDREDI	<p>Endives vinaigrette Filet de merlu au basilic Brunoise de légumes Vache qui rit BIO Tarte flan</p>	<p>Salade mexicaine Filet de colin citronné Gratin de butternut Kiri Fruit frais BIO</p>	<p>Salade verte Filet de hoki sauce ciboulette Carotte BIO à l'étuvée Saint Paulin Gaufre liégeoise sucrée</p>	<p>Carottes râpées BIO vinaigrette Filet de lieu sauce beurre blanc Purée de brocolis Yaourt nature BIO Eclair à la vanille</p>



HIVER 2021

Menus du 24 janvier au 11 février 2022



	24 AU 28 JANVIER	31 JANVIER AU 04 FEVRIER	07 AU 11 FEVRIER	VACANCES D'HIVER
LUNDI	<p>Menu BIO / végété</p> <p>Carottes râpées BIO vinaigrette olive et citron Omelette BIO Blé BIO à la tomate Yaourt nature BIO Crème dessert BIO au chocolat</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade de haricots beurre Dhal de lentilles au lait de coco et riz Cœur de bleu Salade de fruits</p>	<p>Menu BIO</p> <p>Salade de lentilles BIO à l'échalote Haut de cuisse de poulet BIO Chou-fleur BIO persillade Fromage blanc nature BIO Fruit frais BIO</p>	
MARDI	<p>Salade de chou fleur mimosa BIO vinaigrette Emincé de poulet en sauce Courge butternut braisé Edam Fruit frais</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Rôti de porc sauce olives Pommes vapeur Yaourt nature au lait BIO Crêpe au sucre</p>	<p>Betterave BIO vinaigrette Rôti de dinde au jus Macaroni Camembert Salade de fruits</p>	<p>Bonnes vacances !</p>
JEUDI	<p>Betterave vinaigrette Sauté de bœuf à la tomate Coquillettes au beurre Petit suisse nature Fruit frais BIO</p>	<p>Duo de saucissons Boulette de bœuf au jus Farfalles Petit suisse Fruit frais BIO</p>	<p>Menu Végé</p> <p>Salade mélangée croutons et œuf dur Spaghetti sauce lentilles à la tomate Tomme de savoie Cocktail de fruits au sirop</p>	
VENDREDI	<p>Salade d'endives vinaigrette Filet de merlu jus à l'estragon Brunoise de légumes Vache qui rit BIO Tarte aux pommes</p>	<p>Salade verte vinaigrette Filet de colin à l'oseille Blé pilaf Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Pavé de saumon sauce citronnée Haricots verts persillés Yaourt nature au lait entier BIO Eclair au chocolat</p>	