

DECEMBRE  
2024

Lundi

MELI MELO DE CHOU VINAIGRETTE AU XERES

POIS CHICHE A L ORIENTALE

FEUILLETE AU FROMAGE



ŒUF AU LAIT CARAMEL

ROUGAIL SAUCISSE ASSORTIMENT DE POISSON  
RIZ BIO HARICOT BLANC COCO  
BRIE FROMAGE BLANC  
FRUITS DE SAISON

COMPOTE POMME FRAISE ALLEGEE

Mardi

BATAVIA VINAIGRETTE

BLE A LA CORIANDRE VINAIGRE  
BALSAMIQUE BLANC

SALADE DE CERNELAS



RIZ AU LAIT A LA VANILLE

ESCALOPE DE DINDE AU JUS QUENELLE DE BROCHET SAUCE AUREORE  
SEMOULE DE BLE BIO HARICOT VERT  
VACHE QUI RIT YAPURT AROMATISE  
FRUITS DE SAISON

GATEAUX MOELLEUX AU PRALINE

Jeudi

TARTINADE DE SAUMON PAIN NORVEGIEN  
MOUTARDE AUX HERBES

SUPREME DE VOLAILLE SAUCE AUX MORILLES FILET DE PLIE  
GRATIN DAUPHINOIS  
CLEMENTINE  
BUCHE DE NOEL

Vendredi

SALADE ICEBERG AUX CROUTONS



HARICOTS VERT BIO VINAIGRETTE

ALLUMETTE A L EMMENTAL

ECLAIR AU CHOCOLAT



BŒUF A LA BOLOGNAISE THON A LA SAUCE TOMATE  
SPAGHETTI JARDINIÈRE DE LEGUMES  
COMTE AOP FROMAGE BLANC  
FRUITS DE SAISON

TARTE FINE



Gourmand



Saison



Inspiration du  
chef