

MENUS	MENUS DU 30 NOVEMBRE AU 4 DECEMBRE 2020	MENUS DU 7 DECEMBRE AU 11 DECEMBRE 2020	MENUS DU 14 DECEMBRE AU 18 DECEMBRE 2020	
LUNDI 	Taboulé Emincé de bœuf à l'estragon Salsifis Yaourt bio aux fruits mixés  Fruit de saison	Repas végétarien  Betteraves vinaigrette Bio Tartiflette végétarienne Salade Crème dessert vanille	Céleris rémoulade Jambon grillé Mogettes Camembert Mosaïque de fruits	
MARDI 	Haricots verts vinaigrette Dos de lieu noir Pommes vapeur Chavroux Fruit de saison	Maquereaux à la tomate Rôti de dinde Purée de potiron et pommes de terre Saint Bricet Fruit de saison	Champignons à la grecque Saumon Brunoise de légumes Flan nappé caramel Bio  Fruit de saison	TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE DE TRES BONNES FETES DE FIN D'ANNEE
JEUDI 	Repas végétarien Concombres vinaigrette Tomates farcies végétariennes (protéines de blé) Semoule Bio  Edam Compote BIO 	Radis Tajine d'agneau et ses légumes Emmenthal Tarte aux fruits	Repas végétarien Endives tomates Galette de lentilles Bio  Ratatouille Cantadoux Semoule au lait	ET VOUS PRESENTE SES MEILLEURS VŒUX POUR 2021
VENDREDI 	Salade vertes thon maïs haricots rouges Sauté de dinde à la crème Jeunes carottes Saint Paulin Liégeois chocolat	Salade de riz aux dés de jambon Dos de cabillaud Brocolis Bio  Fromage blanc Fruit de saison	Mousson de canard et toast Rôti de bœuf Pommes Pins Croqlait Bûche de Noël, Clémentine et..... Surprise	

Menus sous réserve d'approvisionnement. Viande d'origine française