



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

Du 04/12

M 08/12

Velouté poireau pomme de terre*
Steaks hache Bio
Haricot beurre
Fromage Bio
Fruits Bio

Salade verte
Cassoulet Toulousain*
Yaourt vanille Bio

Crêpe aux fromages
Rôti de veau Bio
Haricot vert
Fruits Bio

Soupe de poisson
Lasagne au saumon et au brocolis* Bio
Choco doughnut

Duo de carotte et chou en salade* bio
Rôti de bœuf Bio
Purée de pomme de terre* Bio
Fromage Bio
Fruits Bio

Du 11/12

M 15/12

Soupe de légumes*
Chipolatas de volaille
Petit pois
Fromage Bio
Bananes Bio

Saucisson beurre
Poisson
Gratin dauphinois*
Compote Bio

Velouté de potiron*
Steaks poêlés
Chou fleur béchamel*
Panna cotta

Betteraves en salade Bio
Couscous* avec des légumes Bio
Fromage Bio
Fruits Bio

Soupe gratinée à l'oignon*
Poulet rôti Bio
Endives braisées
Flan pâtissier

Du 18/12

M 22/12

Flammekueche* Bio
Poisson
Riz
Fromage blanc Bio

Vermicelle à la tomate*
Côtes de porc
Flageolet Bio
Fromage Bio
Fruits Bio

Salade verte
Tagliatelles carbonara*
Clémentine
Couter de Noël

Mousse de foie Bio
Escalope Milanaise*
Frite
Fromage Bio
Fruits Bio



Provençal Noël



Repas de Noël

Salade Périgourdine*

Burger du Père Noël*

Crème de polenta*

Fromage Bio

Bûche de Noël



*



* Fruits de saison : clémentines, pommes, poires, bananes, ananas,

Le menu est équilibré et fait maison. Les plats sont servis à la carte.