

Menu du 20 décembre au 24 décembre 2021

	Lundi 20/12/2021	Mardi 21/12/2021	Mercredi 22/12/2021	Jeudi 23/12/2021	Vendredi 24/12/2021
		Repas végétarien enfant		Repas végétarien	
Entrées	Salade verte	Carottes râpées bio	Salade d'endives bio	champignons à la grecque	Mini bruschetta
Plats	Carbonade bœuf Préparation à base de produit bio Saumonette provençale Tortis bio	Lasagne courgette fromage avec jambon (portage) Préparation à base de produit bio	Filet de dinde Label rouge sauce champignons Poisson en sauce haricots verts	Truffade auvergnate Salade verte	Dos de cabillaud en écaille de Chorizo Riz aux petits légumes
Laitage	Brie AOP		Fromage à tartiner bio	Yaourt nature bio	Glace
Desserts	Kiwis	Eclair au chocolat	Orange	Bananes bio	Clémentine

Le menu peut varier en fonction des approvisionnements

Menu du 27 décembre au 31 décembre 2021

	Lundi 27/12/2021	Mardi 28/12/2021	Mercredi 29/12/2021	Jeudi 30/12/2021	Vendredi 31/12/2021
		repas végétarien		repas végétarien enfant	
Entrées	Betteraves râpées	Pamplemousse	Carottes râpées bio	Salade verte aux croutons	Rillettes de thon
Plats	<p>Chipolatas (enfants)</p> <p>boudin blanc (Portage)</p> <p>Poisson meunière</p> <p>Purée de pommes de terre / potiron</p> <p>préparation à base de produit bio ou labellisé</p>	<p>Pizza 3 fromages</p> <p>Salade verte</p>	<p>Filet de colin au four sauce citron</p> <p>Tajine d'agneau aux fruits secs</p> <p>Semoule</p>	<p>Omelette nature</p> <p>Petites pommes de terre au four</p> <p>Pomme de terre au lard (portage)</p>	<p>Dos de cabillaud au beurre d'orange</p> <p>Flan de légumes</p> <p>préparation à base de produit bio ou labellisé</p>
Laitage	Brie AOP		Coulommiers AOP	Edam	Glace
Desserts	Pommes bio	Crème dessert	Poires bio	compote	Clémentines

Le menu peut varier en fonction des approvisionnements

Menu du 03 janvier au 07 janvier 2021

	Lundi 03 janvier 2022	Mardi 4 janvier 2022	Mercredi 5 janvier 2022	Jeudi 6 janvier 2022	Vendredi 07 janvier 2022
	Repas végétarien			Repas végétarien enfants	
Entrées	Salade d'endives bio	Taboulé d'hiver	Mousse de brocolis au fromagère	Avocat mayonnaise	Betteraves râpées
Plats	Pâtes mexicaines préparation à base de produit bio ou labellisé	Veau marengo filet de poisson au lait de coco Carottes braisées / pommes de terre	Parmentier maharadja / salade Dos de colin au beurre blanc/ haricots plats	Légumes sauté au boulgour préparation à base de produit bio ou labellisé Chipolatas (portage)	Pâtes au thon
Laitage	Saint paulin	Chèvre AOP	Fromage à tartiner	fromage blanc bio	Comté AOP
Desserts	tarte au chocolat	Pommes bio	Galette bretonne	Ananas au sirop	Clémentines Galette des rois

Le menu peut varié en fonction des approvisionnements

Menu du 10 janvier au 14 janvier 2022

	Lundi 10/01/2022	Mardi 11/01/2022	Mercredi 12/01/2022	Jeudi 13/01/2022	Vendredi 14/01/2022
	Repas végétarien				Repas végétarien enfants
Entrées	Salade verte	Piémontaise	Salade mélangées	Choux blancs bio en salade	Fraicheur grecque
Plats	Tajines de pois chiches dattes et légumes rôtis préparation à base de produit bio ou labellisé	Langue de bœuf sauce piquante Filet de merlu Riz	Poisson pané Haricots verts	Cuisses de poulet rôties Flageolets Dos de colin beurre blanc	Moussaka VG préparation à base de produit bio ou labellisé Dos de colin (portage)
Laitage	Edam	Yaourt nature bio		Cantal	Fromage à tartiner
Desserts	Bananes	Kiwis	Tarte vanillée au fromage blanc maison	Compote	Flan vanille caramel

Le menu peut varié en fonction des approvisionnements