

SEMAINE 49

du 02 au 08 Décembre 2024

LUNDI

Céleri vgt

Macédoine vgt

Emincé de bœuf à la grecque VBF

Lieu niçoise

Riz basmati

Poireaux crème

Petits suisses sucrés

Tomme noire

Fruit BIO

Purée pomme

MARDI

Pamplemousse BIO

Cœur de palmier

Escalope de volaille sauce waterzoi

Lieu aux petits légumes

Haricots verts

Pomme de terre vapeur

Emmental

Fromage blanc sucré

Fruit

Purée pomme banane

MERCREDI

Pomme de terre vinaigrette

Choux fleurs vinaigrette

Sauté de porc William VPF

Colin échalote

Julienne de légumes

Pomme de terre parisiennes

Yaourt nature sucré BIO

Brie

Fruit

Compote pomme

JEUDI

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

Chili sin carné

Steak haché de bœuf tomate **VBF**

Riz créole BIO

Carotte à l'ail

Fromage fondu

Fromage blanc sucré

Ananas au sirop

Fruit

VENDREDI

Salade alsacienne vgt

Choux vinaigrette

Colin crème dugléré

Escalope de volaille crème dugléré

Boulghour

Courgettes

Brie

Petits suisses sucrés

Purée de pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 50 du

09 au 15 Décembre 2024

LUNDI

Salade de riz au basilic

Haricots verts vgt

MARDI

Salade pomme de terre arlequin

Choux fleurs vinaigrette

MERCREDI

Betteraves vinaigrette

Asperges vinaigrette

JEUDI

Duo de légumes

Carottes rapées vgt

VENDREDI

Macédoine vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

Mijoté de petits légumes (plat complet)

Escalope de volaille crème

Emincé de porc aigre douce VPF

Colin méditerranéen

Steak haché de veau crème poivrons

Colin crème poivrons

Viande bolognaise VBF

Colin sauce tomate

Lieu crème émeraude

Escalope de volaille crème émeraude

Jeunes carottes

Riz créole

Haricots verts à l'ail

Pomme de terre vapeur

Brocolis vapeur

Flageolets

Blé

courgettes nature

Riz basmati

Blettes crème

Yaourt nature sucré BIO

Emmental

Edam

Petits suisses sucrés

Camembert

Fromage blanc sucré

Yaourt nature sucré BIO

Saint paulin

Petits suisses sucrés

Edam

Compoté de pomme

Fruit

Compote pomme poire BIO

Fruit

Fruit BIO

Compote de pomme

Compote pomme

Fruit

Fruit BIO

Compote pomme banane

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 51

Du 16 au 22 Décembre 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Tomate croque sel</p>	<p>Céleri vinaigrette</p> <p>Pamplemousse</p>	<p>Haricots verts vgt</p> <p>Asperges vgt</p>	<p>Panier de légumes vgt</p> <p>Concombres vgt</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Cœur de palmier vinaigrette</p>
<p>Sauté de bœuf Tunisienne VBF</p> <p>Colin poivrons</p>	<p>Cuisse de poulet méditerranéenne</p> <p>Œuf méditerranéen</p>	<p>Colin niçois</p> <p>Côte de porc niçoise VPF</p>	<p>Lentilles cuisinées</p> <p>Steak haché bœuf soubise</p>	<p>Lieu crème dubarry</p> <p>Escalope de volaille crème dubarry</p>
<p>Carottes natures à l'ail</p> <p>Maïs</p>	<p>Petits pois</p> <p>Pommes de terre vapeur</p>	<p>Quinoa</p> <p>Poireaux Béchamel</p>	<p>Riz créole BIO</p> <p>Courgettes natures</p>	<p>Boulghour</p> <p>Julienne de légumes</p>
<p>Fromage blanc au miel</p> <p>Tomme Noire</p>	<p>Camembert</p> <p>Yaourt nature sucré</p>	<p>Petits suisses sucrés</p> <p>Gouda</p>	<p>Fromage fondu</p> <p>Fromage blanc sucré</p>	<p>Yaourt nature sucré BIO</p> <p>Emmental</p>
<p>Fruit BIO</p> <p>Compote de pomme</p>	<p>Compote pomme pêche BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Compote pomme abricot BIO</p> <p>Fruit</p>	<p>Fruit</p> <p>Compote pomme</p>	<p>Purée pomme banane</p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

SEMAINE 52 du

23 au 29 Décembre 2024

LUNDI

Macédoine vinaigrette

Asperges vinaigrette

MARDI

Betteraves vinaigrette BIO

Choux fleur vinaigrette

MERCREDI

Céleri vinaigrette

Cœur de palmier vinaigrette

JEUDI

Pamplemousse

Asperges vinaigrette

VENDREDI

Trio de crudités

Concombres vinaigrette

Sauté de porc aux pruneaux VPF

Colin basilic

Aiguillette de volaille sauce aurore

Lieu tomate

Sauté de bœuf marengo VBF

Colin marengo

Haricots blancs mijotés

Steak haché de veau poivrons **VBF**

Colin crème potiron

Escalope de volaille crème potiron

Pommes de terre lamelle

Haricot verts

Epinard béchamel

Pomme de terre vapeur

Jeunes carottes

Maïs

Riz créole BIO

Petits pois

Blé

Blettes crème

Yaourt nature sucré BIO

Edam

Gouda

Fromage blanc sucré

Emmental

Yaourt nature sucré

Camembert

Petits suisses sucrés

Fromage blanc sucré

Brie

Fruit

Compote pomme

Fruit

Compote de pomme banane

Compote de pomme poire BIO

Fruit

Fruit

Purée pomme

Compote pomme abricot BIO

Fruit

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements