

T5 STEENE
Du 09/12/2024 au 13/12/2024

Menu



<p>Velouté de tomate Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce au thym /Croc veggie de blé à la tomate Carottes à l'étuvée - Pommes de terre vapeur Cocktail de fruits</p>	<p>Mini quiche Lorraine /Crêpe au fromage Jambon blanc Label rouge 🇫🇷 - , ketchup /Rôti de dinde - , ketchup /Bolognaise de soja Bio ^{Bio} Coquillettes Bio ^{Bio} - , emmental râpé Crème dessert au chocolat</p>		<p>Carottes râpées - Vinaigrette Parmentier à l'égrainé de pois Bio ^{Bio} Flan nappé caramel</p>	<p>Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 /Betteraves - Vinaigrette Nuggets de poisson /Chili végétarien au soja Bio ^{Bio} Blé pilaf - Sauce provençale Tarte aux pommes</p>
---	---	--	--	--

Lundi

Mardi

Mercredi

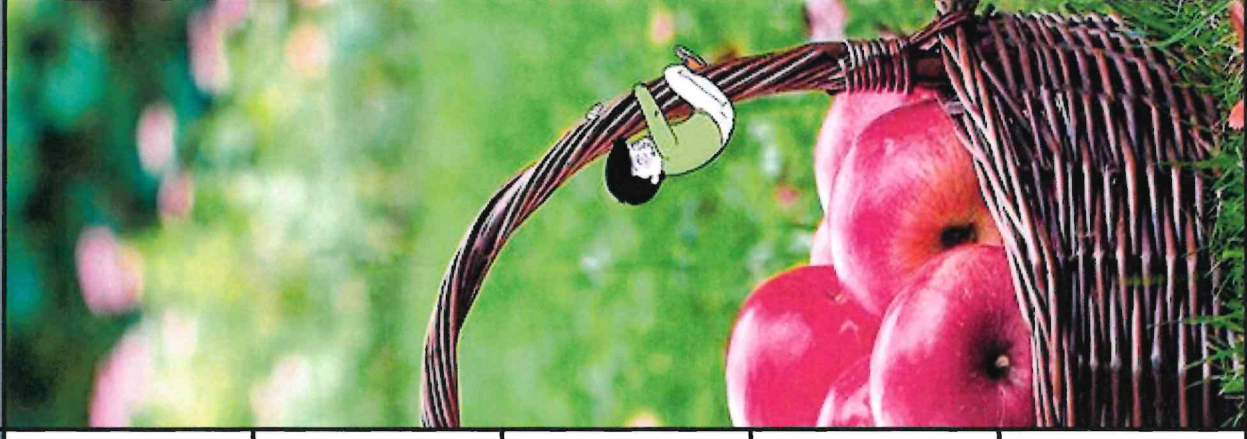
Judi

Vendredi



T5 STEENE
Du 16/12/2024 au 20/12/2024

Menu



<p>Salade verte - Vinaigrette Tartiflette /Raviolis aux légumes - , emmental râpé /Tartiflette aux dés de dinde Barre bretonne</p>	<p>Pizza au fromage Pané fromager Poêlée végétarienne Abricot au sirop</p>	<p>Pâté en croûte /Cake aux carottes et poivrons du chef Emincé de dinde FR - Sauce miel et marrons /Bouchée de lentilles et légumes - , mayonnaise Pommes de terre forestine Gouda - Clémentine Bûche de Noël - Chocolat</p>	<p>Velouté de potiron Steak haché de boeuf VBF - , ketchup /Galette de pois pané - , ketchup Torsades Bio - , emmental râpé Yaourt Bio à la vanille</p>	
<p>Lundi</p>	<p>Mardi</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p>	
				<p>Vendredi</p>