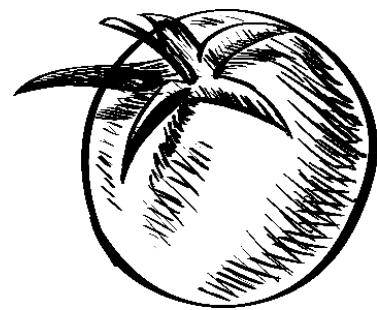




En souligné : Repas des maternelles servi à table

du 8-déc. au 12-déc.

Lundi



Salade de pommes de terre 'BIO' tout simplement

ou Salade de lentilles verte BIO aux échalotes



Filet de poisson pané

Poêlée de haricots verts aux oignons

Gratin de pâtes

Yaourt aux fruits

ou Yaourt nature

Fruit de saison 'LOCAL'



Mardi

Menus GREENDAY



Choux blanc & rouge râpé façon coleslaw

ou Salade de Laitue & vinaigrette persillée

Parmentier de courge 'BIO' à l'égréné de pois BIO



Plat complet végétarien

Edam

ou Tomme noire

Tarte aux pommes 'BIO'



Mercredi

Taboulé à l'Oriental

Filet de poisson & sa sauce crème

Fondue de poireaux

Fromage blanc 'BIO'



Fruits de saison 'LOCAL'



Jeudi

Avocat vinaigrette

ou Endives vinaigrette persillées

Blanquette de veau VOF traditionnelle



Riz BIO façon créole

Poêlée de butternut



Yaourt nature BIO

ou Yaourt aromatisé

Fruits de saison LOCAL



Vendredi

Celeri à la rémoulade aux cornichons

ou Salade de carottes jaunes & oranges aux raisins secs

Boulettes d'agneau à la tomate

Frites

Gratin de chou romanesco & brocolis



Saint Nectaire 'AOP'

ou Brie

Compote de pommes BIO à la cannelle



* Sous condition d'approvisionnement