

Menus du 9 au 13 décembre

Légende :



Lundi 9 décembre

Chou fleur sauce
façon cocktail



Rôti de dinde
(Dos de colin MSC)
sauce aux olives



Semoule BIO



Yaourt aromatisé

Fruit de saison

Mardi 10 décembre

Salade de pommes de terre
à l'échalote



Omelette BIO nature



Epinards BIO béchamel



Tomme noire IGP



Fruit de saison

Mercredi 11 décembre

Jeudi 12 décembre

Pomelos et sucre

Marmite de la mer
(jambon blanc LR)



Riz BIO pilaf



Suisse sucré

Cake à l'orange



Vendredi 13 décembre

Carottes râpées régionale
et vinaigrette persillée



Allumettes de porc
(Poisson MSC)
façon carbonara



Coquillettes BIO



Emmental BIO râpé



Liégeois chocolat