



Menus standards

SEMAINE DU 2 AU 6 DECEMBRE 2024

PAU PRODIGES RESTAURATION

POUR EN SAVOIR PLUS :

Sauce coco : lait de coco, tomate, oignon bio, poivron, farine bio, huile tournesol bio, bouillon légume, curry.

Risotto : riz, fève, asperges, parmesan, oignon bio, crème, beurre, bouillon légume, thym.



Normande : pomme, carotte, mayonnaise, fromage blanc, lardon.

Légumes tex-mex : lentille bio, maïs bio, poivron, carotte, haricot rouge, tomate, oignon bio, ail, miel, épices mexicaines.

Tajine : tomate, navet, oignon bio, carotte, raisin sec, farine bio, épices, ail, thym, laurier.

Poulet façon poule au pot : sauté de poulet, farine bio, beurre, bouillon volaille, crème.

Petits légumes : bouillon légume, carotte, navet, poireau, laurier.



Mexicaine : maïs, haricot rouge, petit pois, carotte, poivron rouge, persil.

Sauce dieppoise : crème, moule, champignon, oignon bio, farine bio, beurre, fumet poisson, citron.

Sauce moutarde : moutarde, farine bio, ail, vin blanc, crème oignon bio.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<ul style="list-style-type: none"> Salade gourmande au jambon Emincé de dinde sauce coco Beignet de salsifis Yaourt basque abricot 	<ul style="list-style-type: none"> Salade carotte & céleri Poisson meunière Petit pois Cantal Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza au fromage Risotto fève asperge Edam Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Tartithon Ravioli au bœuf Emmental râpé Compote de pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Betterave rouge en salade Rôti de veau sauce champignon Julienne romanesco fusilli semi complètes Fromage blanc fruité

SEMAINE DU 9 AU 13 DECEMBRE 2024

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<ul style="list-style-type: none"> Pomme de terre normande lardon Filet de hoki sauce poireau Haricot vert & haricot beurre Tome noire Clémentine 	<ul style="list-style-type: none"> Salade gourmande à l'emmental Galette de seitan Légume tex-mex Yaourt des Pyrénées vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade farandole Tajine d'agneau Pomme noisette Liégeois chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Carotte en vinaigrette Steak haché sauce tomate Coquille semi complète Parmesan râpé Suisse fruité 	<ul style="list-style-type: none"> Poulet façon poule au pot Riz au gras et ses petits légumes Croclait Tarte aux pommes



Anniversaire HENRI IV

SEMAINE DU 16 AU 20 DECEMBRE 2024

Menus standards

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
<ul style="list-style-type: none"> Salade chiffonnade au chèvre Rôti de veau Courgette et pomme de terre crème curry Cantal Local'pote pomme kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Pomelo Boulette végétale sauce tomate Pomme de terre vapeur à l'oignon Yaourt basque myrtille 	<ul style="list-style-type: none"> Coquille à la mexicaine Filet de colin sauce dieppoise Brocoli & carotte Kiri Banane au chocolat 	<p><i>Fêtes fin d'année</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Apéritif : Sirop de grenadine et gressin Emincé de dinde sauce moutarde Pomme Pop's Tarte au chocolat Ourson chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> Haricot blanc en salade Cordon bleu Epinard béchamel Kiwi



Fêtes fin d'année