

MENUS

MAT - Menu du 1 décembre au 5 décembre

Déjeuner

LUNDI 01/12

MARDI 02/12

MERCREDI 03/12

JEUDI 04/12

VENREDI 05/12

Entrée

Potage de légumes
bio natura



Crepe fromage

Batavia pomme nx
raisins secs bio



Celeri rave sauce
mayonnaise

Salade de choux
rouge et blanc

Plat

Saute de boeuf aux
carottes



Omelette aux fines
herbes bio



Cote de porc vpf a la
dijonnaise



Haut de cuisse
poulet grille bio



Garniture

Puree de pommes de
terre bio



Haricots verts
persilles



H. Blanc



Poelee rustique

Raclette

Fromage

Camembert bio



Dessert

Fruit de saison

Fruit de saison bio



Puree de pomme hve



Flan patissier aux
pommes

Clementine



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



France



Origine



Haute valeur environnementale (HVE)



TRANSCOURMET

MENUS

MAT - Menu du 8 décembre au 12 décembre

Déjeuner

LUNDI 08/12

MARDI 09/12

MERCREDI 10/12

JEUDI 11/12

VENDREDI 12/12

Entrée

Carotte rapée
vinaigrette bio



Plat

Spaghetti bio
bolognaise aux
lentilles bio



Merlu et sa sce
crustaces



Chipolatas grillées

Poule au pot



Emince de boeuf aux
oignons

Garniture

Brocolis persilles
agriconfiance



Riz creole bio



Legumes poule au
pot

Purée de potiron

Fromage

Brie bio



Edam bio



Brie bio



Dessert

Crème renversée



Beignet framboise

Fruit de saison bio



Mousse chocolat bio



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre

Recette BIO

Fait maison

Origine

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 15 décembre au 19 décembre

Déjeuner

LUNDI 15/12

MARDI 16/12

MERCREDI 17/12

JEUDI 18/12

VENDREDI 19/12

Entrée

Salade à l'emmental
bio



Carotte rapée
vinaigrette bio



Crème de lentilles
bio



Salade landaise

Feuilleté au fromage
bio



Plat

Aiguillettes de blé
panées tomate
chevre



Emincé de veau
façon blanquette

Calamar à la romaine

Roti de bœuf sce
forestière



Poisson frais du jour



Garniture

Macaroni au beurre
bio



Riz créole bio



Carotte à la crème
bio



Duo h. verts sauce à
la noisette pdt
duchesse

Gratin de chou fleur

Fromage

Comté origine aop



Dessert

Poire

Crème brûlée bio



Fruit de saison bio



Sapin vanille

Fruit de saison

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Vegetarien



Fait maison



Appellation d'origine protégée

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 22 décembre au 26 décembre

Déjeuner

LUNDI 22/12

MARDI 23/12

MERCREDI 24/12

JEUDI 25/12

VENDREDI 26/12

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Radis beurre

Soupe de legume

Tartiflette maison

Nugget de ble
vegetarien

Saucisse de
toulouse grillee

Batavia

Brocolis au beurre
bio

Lentilles bio

Cantal aop

Yaourt vanille au lait
entier bio

Compote de pomme
bio

Fruit de saison bio

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Fait maison



Vegetarien



Recette BIO



Appellation d'origine protégée

TRANSFOURMET