



SEMAINE

du

5 au 9 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Carottes râpées vinaigrette**

Haricots verts vinaigrette

**Salade de riz tomate maïs**

Asperges vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

Asperge vinaigrette

**Salade potagère**

Tomate vinaigrette

**Betteraves vinaigrette**

Œufs durs vinaigrette

**Cuisse de poulet crème champignons**

Steak haché de veau crème champignons

**Flageolet à la tomate**

Colin à la crème

**Steak haché de bœuf sauce tomate**

Colin sauce tomate

**Sauté de porc au bleu**

Colin sauce niçoise

**Lieu crème carottes céleri**

Escalope de volaille au jus

**Pommes de terre vapeur**

Haricots verts

**Carottes à l'ail**

Pommes de terre parisienne

**Jeunes carottes**

Pommes de terre vapeur

**Quinoa**

Duo de courgette

**Riz créole**

Blette

**Petits suisses sucrés**

Fruit

**Gouda bio**

Compote pomme fraise

**Yaourt nature sucré**

Fruit

**Camembert**

Compote pomme cassis

**Yaourt vanille bio**

Crème d'avoine à la pêche

**Compote pomme abricot bio**

Fruit

**Fruit**

Compote pomme fraise

**Compote de pomme**

Fruit

**Fruit bio**

Compote pomme cassis

**Fruit**

Compote de pomme

*Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant*

*La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française*

*Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*



# LE MENU DE LA SEMAINE



SEMAINE

du

12 au 16 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Carottes râpées mais vinaigrette**

Brocolis vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

Œuf dur vinaigrette

**Haricot verts vinaigrette**

Pamplemousse



**Salade de riz printanier**

Cœur de palmier vinaigrette

**Sauté de porc Williams**

Lieu sauce citron

**Steak hache de veau crème champignons**

Colin aux champignons

**Poulet sauce tomate**

Colin tomate

**REPAS**

**Lieu crème bretonne**

Escalope de volaille crème bretonne

**Choux fleur**

Pomme de terre lamelles

**Petits pois bio**

Pommes vapeur

**Haricot blancs**

Haricot verts

**DE**

**NOEL**

**Carottes natures bio**

Riz créole

**Gouda bio**

Petits suisses sucrés

**Emmental**

Compote pomme cassis

**Petits suisse sucrés**

Saint Paulin



**Fromage blanc sucré**

Compote de pomme

**Compote de pomme**

Fruit

**Fruit**

Compote de pomme

**Fruit**

Compote

**Fruit**

Compote de pêche

*Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant*

*La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française*

*Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*



SEMAINE

du

19 au 23 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

<p><b>Choux fleur vinaigrette</b></p> <p>Pamplemousse</p>	<p><b>Lentilles vinaigrette</b></p> <p>Cœur de palmier</p>	<p><b>Céleri vinaigrette</b></p> <p>Haricot verts vinaigrette</p>	<p><b>Betteraves vinaigrette</b></p> <p>Œuf dur vinaigrette</p>	<p><b>Salade alsacienne</b></p> <p>Choux vinaigrette</p>
<p><b>Emincé de bœuf à la grecque</b></p> <p>Lieu niçoise</p>	<p><b>Escalope de volaille sauce waterzoi</b></p> <p>Lieu aux petits légumes</p>	<p><b>Sauté de porc soubise</b></p> <p>Steak haché de bœuf sauce moutarde</p>	<p><b>Chili sin carné</b></p> <p>Steak haché de veau</p>	<p><b>Colin crème dugléré</b></p> <p>Escalope de volaille au jus</p>
<p><b>Pommes vapeur</b></p> <p>Carottes nature</p>	<p><b>Haricot beurre</b></p> <p>Pomme vapeur</p>	<p><b>Pommes de terre parisienne</b></p> <p>Haricot verts</p>	<p><b>Riz créole</b></p> <p>Carotte à l'ail</p>	<p><b>Quinoa</b></p> <p>Courgette</p>
<p><b>Petits suisses sucrés bio</b></p> <p>Crème d'avoine au chocolat</p>	<p><b>Emmental</b></p> <p>Compote de pêche</p>	<p><b>Yaourt nature sucré</b></p> <p>Brie</p>	<p><b>Fromage fondu bio</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Brie</b></p> <p>Fruit</p>
<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Fruit bio</b></p> <p>Compote de pomme</p>	<p><b>Fruit</b></p> <p>Compote</p>	<p><b>Compote pomme cassis</b></p> <p>Fruit</p>	<p><b>Compote pomme abricot bio</b></p> <p>Fruit</p>

Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant

La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française

Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements



SEMAINE

du

26 au 30 décembre 2022

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

**Salade de riz au basilic**

Œuf dur vinaigrette

**Pommes de terre vinaigrette**

Macédoine vinaigrette

**Betteraves vinaigrette**

Pamplemousse

**Carottes rapées**

pamplemousse

**Macédoine vinaigrette**

Haricot vert vinaigrette

**Mijoté de petits légumes (plat complet)**

Lieu sauce citron

**Emincé de porc aigre douce**

Colin méditerranéen

**Escalope de volaille sauce carottes**

Colin aux carottes

**Coquillettes bio bolognaise**

Colin sauce tomate

**Lieu sauce émeraude**

Escalope de volaille au jus

Duo de courgette

Riz créole

**Haricots verts bio**

Pomme de terre vapeur

**Purée de céleri**

Haricot blancs

Coquillettes bio

Blettes

**Riz basmati**

Courgette nature

**Yaourt nature sucré bio**

Fruit

**Saint Paulin**

Fruit

**Fromage blanc sucré**

Compote de pomme

**Yaourt sucré**

Fruit

**Petits suisses sucrés**

Compote de pomme framboise

**Compote de pomme**

Fruit

**Compote pomme fraise**

Fruit

**Fruit**

Compote de pomme

**Compote de pêche**

Fruit

**Fruit bio**

Compote

*Les menus sont adaptés à l'allergène de chaque enfant*

*La viande de bœuf, veau, volaille, porc est d'origine française*

*Les menus et l'origine des viandes sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements*