RESTAURATION COLLECTIVE MENUS

lundi, décembre 02, 2024	mardi, décembre 03, 2024	jeudi, décembre 5, 2024	vendredi, décembre 6, 2024
betteraves rouges*	**végétarien**	bouillon de volaille vermicelle	macédoine de légumes *
(lopin malin)	velouté de légumes*(lopin malin)		
pates carbonara (godeas)	chili aux petits légumes	sauté de porc endives braisées	filet de lieu sauce normande
salade verte* (lopin malin)	riz	(ferme aux fruits)(godeas)	haricots verts*
entremet chocolat*	tarte aux fruits*	compote de pommes *	semoule au caramel

lundi, décembre 9, 2024	mardi, décembre 10, 2024	jeudi, novembre 14, 2024	vendredi, novembre 15, 2024
végétarien	**oeufs durs mayonnaise***	carottes rapées aux raisins	creme de legumes*
potage de légumes *(lopin malin)		(ferme aux fruits)	
	chipolatas (godeas)	poulet rôti (sarrazin)	parmentier*(evans) de poisson
omelette* au fromage	purée de pois cassés*	chou fleur* braisé	
salade verte (ferme aux fruits)		(lopin malin)	salade verte*
	fruit de saison*(lopin malin)	yaourt* (petit pierre) au miel	(lopin malin)
riz au lait* vanille		(gaec une abeille à l'orée des bois)	flan aux oeufs*

lundi, décembre 16, 2024	mardi, décembre 17, 2024	jeudi, décembre 19, 2024	vendredi, décembre 20, 2024
paté de campagne (godeas)	potage du jour		**végétarien**
		repas	potage de légumes
steak haché*	sauté de volaille au curry		
haricots verts*	(sarrazin)	de	quiche aux poireaux*
	riz		(lopin malin)
			salade verte*
fromage blanc aux pruneaux*	banane au chocolat	Noël	yaourt aux fruits*
(bioloklock)	(ferme aux fruits)		

VACANCES	VACANCES	VACANCES	VACANCES

*contient un produit BIO

Les menus sont susceptibles de subir des modifications

La liste des allergènes est disponible dans la salle de cantine.