



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

02

Pamplemousse  
Saucisse chipolatas  
**Ou omelette**  
Ecrasé de pommes de terre persillées  
Et flageolets à l'ail  
Yaourt sucré BIO



03

Rôti de bœuf BIO  
ou carbonnade flamande  
**Ou poisson froid**  
Sauce tartare  
Frites et Salade  
Saint Paulin BIO  
Pomme/orange



04

**Repas sans viande**  
Endives aux œufs et cerneaux de noix  
Boulettes végétales sauce tomate  
Brocolis et chou-fleur béchamel  
Pommes de Terre  
Clémentines

05

Potage aux légumes  
Hachis parmentier  
**Ou brandade de poisson parmentier**  
Salade verte  
Yaourt aux fruits



06

**Repas sans viande**  
Betteraves rouges au dés de fromage  
Lasagne aux légumes  
Fromage blanc au spéculoos

09

Céleri aux pommes et maïs  
Escalope de volaille  
Sauce crème et champignons  
**Ou nuggets de blé**  
Purée nature et salade verte  
Lait gélifié BIO



10

**Repas sans viande**  
Trio de crudités BIO  
**Filet de poisson à la meunière**  
sauce citronnée  
Epinards au fromage frais  
Pommes vapeur  
Fruit



11

Croisillon au fromage  
Sauté de veau sauce moutarde  
**Grillardin végétal**  
Duo de chou au gratin  
Banane

12

**Repas sans viande**  
Œuf mayonnaise et surimi  
Tarte au fromage salade composée  
Fromage «Vache Qui Rit»<sup>®</sup> BIO  
Gaufre de Liège



13

Choux fleur en vinaigrette  
Sauté bœuf stroganoff  
**Ou omelette au fromage**  
Carottes braisées  
Pâtes au gratin  
Petits fruités

16

Couscous  
Boulettes agneau et merguez  
**Ou boulettes végétales**  
Semoule BIO  
Babybel BIO  
Salade de fruits



17

Velouté de potiron  
Blanquette de dinde  
**Ou blanquette de poisson**  
Légumes pot au feu  
Riz BIO  
Kiwi/démentines



18

Tressé de volaille sauce foie gras sur lit de jeunes pousses  
Pavé de saumon sauce hollandaise  
Pommes de terre festives  
Mirepoix de légumes d'antan  
Sapin de Noël aux deux chocolats sur crème anglaise

19

Emietté de saumon à l'avocat et brunoise de carottes  
Rôti de dinde  
Sauce aux abricots et marrons  
Fagot d'haricots verts au beurre  
Pomme de terre pom'pin forestines  
Bâtonnet sapin de Noël

20

Pâtes à la bolognaise  
**ou pâtes Végétale**  
Fromage «Vache qui rit»<sup>®</sup> BIO  
Fruit



## LÉGENDE

En rouge : repas sans viande

En bleu : MSC, label pêche durable

En vert : produit BIO dont la farine et le lait entrant dans la composition des menus

Nos menus sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins et anhydride sulfureux et sulfites. Menus conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRC validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements. Un plat de substitution est proposé aux enfants ne consommant pas de porc ou de viande.

