

Menus du 01 décembre au 5 décembre

Bon appétit

LUNDI

Salade de chou-fleur et sa sauce cocktail

Blanquette de dinde à la moutarde à l'ancienne
végét : blanquette de poissons

Coquillettes BIO «Valfleuri»



St Paulin BIO



Fruit de saison

MARDI

Oeuf dur BIO



Filet poisson pané

Carottes et petits pois BIO



Liégeois vanille caramel

MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Emincé de volaille à la moutarde ancienne

Polenta crémeuse

Coulommiers BIO

Fruit de saison

JEUDI

MENU VEGETARIEN

Salade verte

Lasagne de légumes et pois chiche BIO Maison



Yaourt BIO



VENDREDI

Salade de betteraves BIO



Boulettes d'agneau
Végét : boulettes aux petits légumes

Purée de pomme de terre

Gouda BIO



SAINT NICOLAS

Mannala aux pétilles de chocolat

Menus du 8 décembre au 12 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Macédoine de légumes

Pané de légumes et fromage

Ecrasé de pomme de terre et carottes BIO



Ortolan BIO



Fruit de saison

MARDI

Carottes et panais
BIO



Chili con carne
(boeuf haché BIO)



Végt : chili végétal

Riz Bio



Bibeleskas
« Ferme Adam »

Crème dessert
chocolat

MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Quiche au fromage (maison)

Salade verte
Salade coleslaw BIO



Cocktail de fruits au sirop

JEUDI

Céleri rave BIO



Couscous au poulet
Végt : boulettes de tomates et pois chiches

Légumes frais de saison
Semoule BIO



Eclair à la vanille

VENDREDI

Salade de chou blanc
BIO



Steak haché de boeuf
Végt : steak végétal

Gnocchi

Carré frais BIO



Fruit de saison

Menus du 15 décembre au 19 décembre

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Oeuf dur BIO



Pané de blé fromage et épinard

Purée de céleri à la crème fraîche

Fruit de saison BIO



MARDI

Salade de betteraves fromage blanc BIO



Filet de poisson sauce à l'oseille

Poêlée de céréales

Vache qui rit BIO



Crème dessert caramel

MERCREDI

Potage de légumes BIO



Boulettes de boeuf végét : Boulettes légumes

Gratin dauphinois

St Paulin BIO



Fruit de saison

JEUDI

Jus de fruit BIO et sa moricette au fromage



Filet de dinde sauce forestière et sa fondue de carottes BIO

Végét: Truite saumonée



Pâtes de Noël de chez Valfleur

Génoise maison et sa crème anglaise + Chocolat de chez Abtey



VENDREDI

Salade verte

Saucisse fumée de Montbéliard IGP s/p et végét : aiguillette blé et carottes

Lentilles BIO



Fromage frais fermier ail et fines herbes «Ferme Adam»

Compote de fruits BIO



Menus du 05 janvier au 9 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Chou rouge BIO



Pané du fromager BIO

Petits pois BIO à la crème et patate douce

Galette des rois



Le menu de ce jour est à base de légumes et fruits de saison.

MARDI

Méli-mélo de salade

Fricassée de truite saumonée et poisson blanc et ses petits légumes

Coquillettes BIO de «Valfleuri»



Camembert BIO



Fruit de saison

MERCREDI

Potage de légumes maison BIO



Sauté de poulet
Végt: Sauté de poisson

Blé au beurre ratatouille

Saint Moret BIO



Petit filou aux fruits

Le menu de ce jour est à base de légumes et fruits de saison.

JEUDI

Salade de radis blanc

Saucisse fumée Alsace
végt et s/p: saucisse végétarienne

Lentilles BIO et sa fondue de carottes



Ortolan BIO



Flan chocolat

VENDREDI

Carottes râpées BIO



Tartiflette maison à la raclette
végt et s/p : tartiflette au fromage

Pomme de terre

Fruit de saison BIO



Menus du 12 janvier au 16 janvier

Bon appétit

LUNDI

MENU VEGETARIEN

Salade de lentilles
BIO 

Steak végétal et sa sauce aux
petits légumes
de saison

Semoule BIO



Brie BIO



Fruit de saison

MARDI

Salade coleslaw

Sauce bolognaise à base de
boeuf BIO 

vegt: sauce aux petits
légumes

Penne BIO
de chez
«Valfleur» 

Emmental râpé

Mousse au chocolat

MERCREDI

Potage de légumes
maison BIO 

Sauté de veau
végét: boulettes végétales

Purée de potimarron
BIO 

Cake chocolat banane
(maison)

JEUDI

Chou blanc BIO au curry et
raisins de Corinthe 

Baeckeofe de poulet
Végt : Baeckeofe de poisson

Pomme de terre
et légumes

Rondelé nature BIO 

Fruit de saison

VENDREDI

Céleri rave au citron

Filet de poisson
sauce crème de
champignons

Riz BIO aux petits légumes 

Yaourt BIO à la vanille
Bourbon 

Menus du 19 janvier au 23 janvier

Bon appétit

LUNDI

Salade de pomme de terre

Blanquette de volaille à la provençale
végét : Blanquette de poissons

Haricots verts BIO



Chanteneige BIO



Fruit de saison

MARDI

MENU VEGETARIEN

Carottes râpées BIO et maïs



Raviolis épinard BIO



Sauce à la tomate et crème

Emmental râpé

Crème dessert chocolat

MERCREDI

Betteraves BIO



Boulettes de boeuf
Végét : boulettes de légumes et légumineuses

Ecrasé de pomme de terre à la crème

Coulommiers BIO



Fromage blanc

JEUDI



ANIMATION CHINOISE

Chou chinois et maïs BIO



Emincé de dinde à la chinoise

Végét : émincé de truite saumonée à la chinoise

Riz cantonnais

Tarte noix de coco

VENDREDI

Potage de légumes BIO maison



Filet de poisson pané

Chou-fleur BIO à la crème



Fruit de saison