

Du 2 au 6 décembre

Du 9 au 13 décembre

Du 16 au 20 décembre

Du 23 décembre au 5 janvier

LUNDI

Batavia mimosa
Haut de cuisson rôti au four
Ratatouille
Yaourt nature
Muesli au chocolat

Mâche dès de brebis et croûtons
Sauté de bœuf aux olives
Jeunes carottes persillées
Semoule au lait caramel

Carottes à la croc
Cordon bleu de dinde
Petit pois au jus
Flan patissier

MARDI

Betteraves persillées
Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf
Fromage
Fruit de saison

VÉGÉTARIEN
Pépinette en salade
Quenelle à la tomate
Haricots verts persillés
Yaourt aux fruits
Fruit de saison

Taboulé
Taureau à la St Gilloise
Choux fleurs persillés
Fromage
Fruit de saison

MERCREDI

Velouté de légumes
Omelette aux herbes
Polenta
Fromage
Corbeille de fruits

Potage de butternut
Escalope de dinde sauce moutarde
Boullgour
Petit suisse nature
Fruit de saison

Mesclum saumon et ses toasts
Seiche à la sétoise
Pomme de terre et haricots verts
Fromage
Bûche glacée clémentine et chocolat

JEUDI

VÉGÉTARIEN
Feuille de chêne aux noix
Torsades
à la bolognaise végétale
Emmental râpé
Compote

Salade composée
Sauté de poulet
Jardinière de légumes
Fromage
Dessert lacté aux fruits rouges

VÉGÉTARIEN
Batavia mimosa
Œuf dur façon grand-mère
Ebly arlequin
Liegois au chocolat

VENDREDI

Roulé au fromage
Poisson frais aux petits légumes
Epinard en béchamel
Fruit de saison

Endives à l'emmental
Filet de colin pané
Purée de pomme de terre
Purée de fruits

Jambon beurre
Jambon de dinde
Poisson frais sauce basquaise
Printanière de légumes
Fromage
Fruit de saison

Le service Restauration
scolaire vous souhaite...



de très bonnes fêtes
de fin d'année !

VACANCES SCOLAIRES

En cas de problèmes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être modifiés.



Plus d'infos sur le service
RESTAURATION SCOLAIRE en
scannant le QR code.



Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes.

Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.