



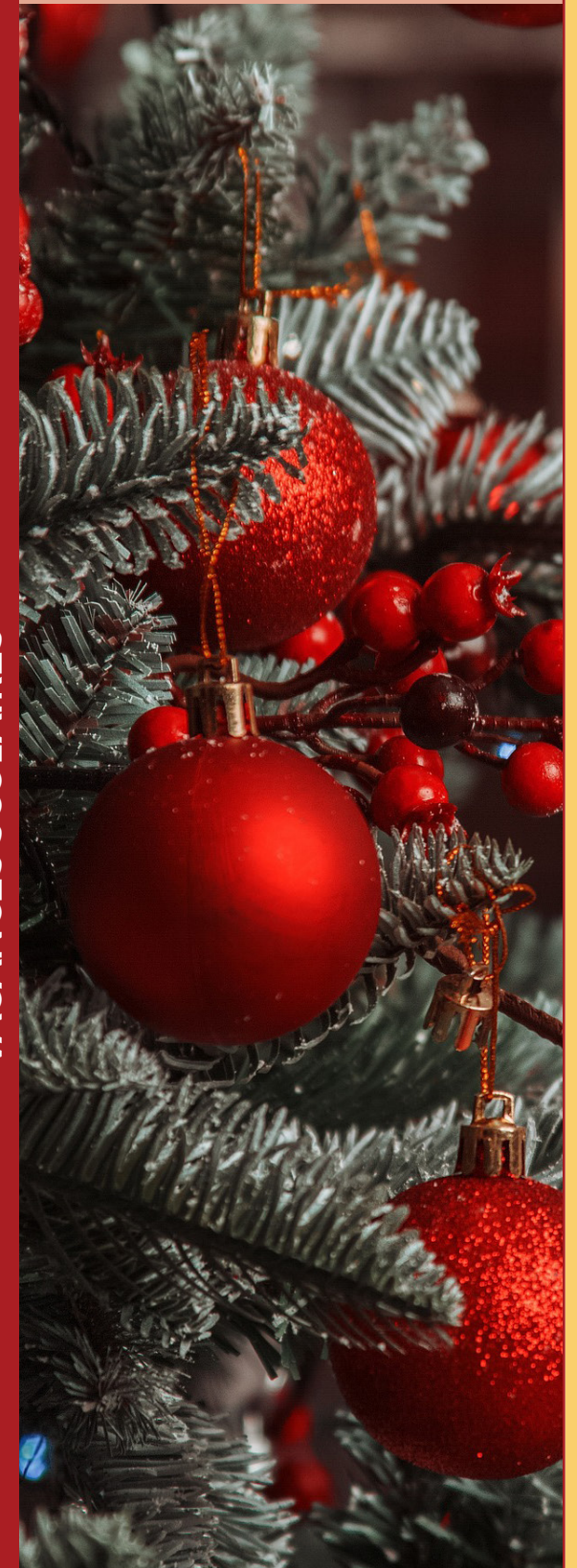


Menus contrôlés par un diététicien-nutritionniste.

	Du 2 au 6 décembre	Du 9 au 13 décembre	Du 16 au 20 décembre
LUNDI	<p>Batavia mimosa </p> <p>Haut de cuisse poulet rôti au four </p> <p>Ratatouille </p> <p>Yaourt nature </p> <p>Muesli au chocolat </p>	<p>Mâche dés de brebis et croûtons </p> <p>Sauté de boeuf aux olives </p> <p>Jeunes carottes persillées </p> <p>Semoule au lait caramel </p>	<p>Carottes à la croc </p> <p>Cordon bleu de dinde </p> <p>Petits pois au jus </p> <p>Flan pâtissier </p>
MARDI	<p>Betteraves persillées </p> <p>Blanquette de veau à l'ancienne </p> <p>Riz pilaf </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pépinette en salade </p> <p>Quenelles à la tomate </p> <p>Haricots verts persillés </p> <p>Yaourt aux fruits </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé </p> <p>Taureau à la St-Gilloise </p> <p>Choux fleurs persillés </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>
MERCREDI	<p>Velouté de légumes </p> <p>Omelette aux herbes </p> <p>Polenta </p> <p>Fromage </p> <p>Corbeille de fruits </p>	<p>Potage de butternut </p> <p>Escalope de dinde sauce moutarde </p> <p>Boullgour </p> <p>Petit suisse nature </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Mesclun saumon et toasts </p> <p>Seiche à la sétoise </p> <p>Pommes de terre et haricots verts </p> <p>Fromage </p> <p>Bûche glacée, clémentine et chocolat </p>
JEUDI	<p>Feuille de chêne aux noix </p> <p>Pâtes torsade </p> <p>à la bolognaise végétale </p> <p>Emmental râpé </p> <p>Compote </p>	<p>Salade composée </p> <p>Sauté de poulet </p> <p>Jardinière de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Dessert lacté aux fruits rouges </p>	<p>Batavia mimosa </p> <p>Oeufs durs façon grand-mère </p> <p>Ebly arlequin </p> <p>Liégeois au chocolat </p>
VENDREDI	<p>Roulé au fromage </p> <p>Poisson frais aux petits légumes </p> <p>Épinards en béchamel </p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Endives à l'emmental </p> <p>Filet de colin pané </p> <p>Purée de pommes de terre </p> <p>Purée de fruits </p>	<p>Jambon beurre Jambon de dinde </p> <p>Poisson frais sauce basquaise </p> <p>Printanière de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison </p>

VACANCES SCOLAIRES

LE SERVICE
RESTAURATION
SCOLAIRE VOUS
SOUHAITE



DE TRÈS BONNES
FÊTES DE FIN
D'ANNÉE !

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

Les recettes proposées peuvent contenir des allergènes. Merci de bien vouloir consulter le tableau des allergènes référent pour plus d'informations.