

# Menus du 24 au 28 novembre

**Légende :**



Lundi 24 novembre

Crêpe au fromage

Rôti de porc LR  
Sauce au caramel



Chou fleur vapeur



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Mardi 25 novembre

Salade de pépinettes  
à la ciboulette



Beignet de calamars  
Citron

Epinards BIO à la crème



Fromage frais à tartiner

Pomme au four  
caramélisée

Mercredi 26 novembre

Jeudi 27 novembre

Vendredi 28 novembre

**Au soleil !**



Salade iceberg à la mangue



Blanc de poulet sous forme  
d'aiguillettes  
Sauce au curcuma



Riz BIO jaune



Fromage blanc sucré

Gâteau des îles du chef



Velouté de butternut



Dhal de lentilles BIO



Boullgour BIO



Cantal AOP



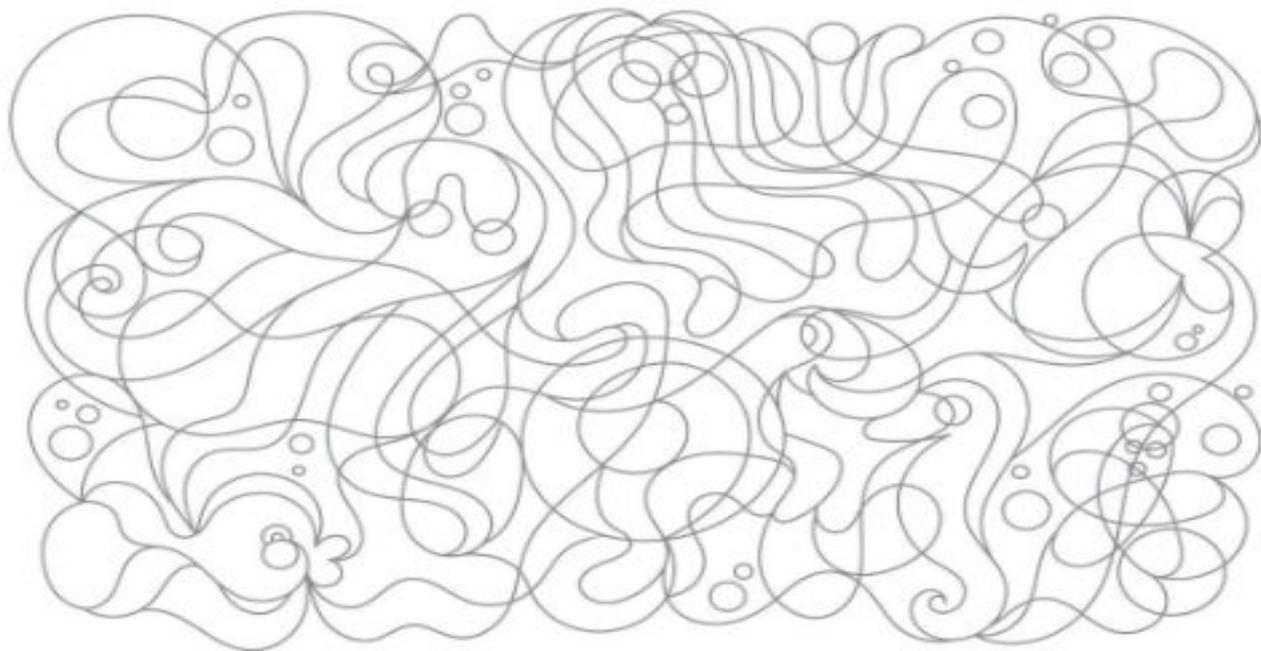
Liégeois vanille



**Viens lire  
ton actu**



# Retrouve ces animaux marins et colorie-les !



# Menus du 1er au 5 décembre

## Légende :



Lundi 1er décembre

Mardi 2 décembre

Mercredi 3 décembre

Jeudi 4 décembre

Vendredi 5 décembre

Salade de perles  
au basilic



Macédoine de légumes  
au fromage blanc



Pizza au fromage



Céleri râpé  
façon rémoulade



Sauté de porc  
Sauce aux olives



Omelette BIO nature  
Sauce basquaise



Boulettes au boeuf  
Sauce ketchup cuisiné



Poisson frais du jour MSC  
Sauce au paprika



Haricots beurre persillés



Pommes de terre rissolées

Carottes à l'étuvée



Coquillettes BIO



Suisse fruité

Tomme blanche

Yaourt sucré

Saint Nectaire AOP



Fruit de saison

Crème dessert chocolat

Fruit de saison

Crêpe sucrée



Viens lire  
ta BD



# Menus du 8 au 12 décembre

**Légende :**



Lundi 8 décembre

Mardi 9 décembre

Mercredi 10 décembre

Jeudi 11 décembre

Vendredi 12 décembre

Taboulé (semoule BIO)  
et vinaigrette



Sauté de dinde  
Sauce façon yassa



Brocolis



Gouda

Flan vanille

Betteraves BIO  
à la framboise



Chipolata  
Sauce au jus



Purée de pommes de terre



Yaourt aromatisé régional



Fruit de saison

Radis et beurre



Feijoada (carottes, haricots  
rouges, poivrons)



Riz BIO créole



Verre de lait

Cake façon pain d'épices du  
chef



Nems de légumes

Poisson au four MSC  
et herbes aromatiques



Petits pois aux oignons



Petit moulé

Fruit de saison



# Menus du 15 au 19 décembre

## Légende :



Lundi 15 décembre	Mardi 16 décembre	Mercredi 17 décembre	Jeudi 18 décembre	Vendredi 19 décembre
Rosette et beurre	Oeuf dur et mayonnaise		<p><b>On fête Noël !</b></p> <p>Salade de perles festive au sésame </p> <p>Sot l'y laisse de dinde Sauce aux champignons </p> <p>Pommes pin</p> <p>Fromage de chèvre frais </p> <p>Bûche de Noël maison, clémentine et friandise </p>	Salade verte, croûtons à l'échalote
Poisson blanc meunière MSC	Gratin de courgette et aubergine à la mozzarella			Raviolis aux légumes
Chou fleur persillé				Coulommiers
Suisse fruité	Fromage blanc sucré			Crème dessert vanille
Fruit de saison	Beignet framboise			

Nos viandes de bœuf, veau, porc, volaille sont garanties origine France



Viens lire ta BD



Ensemble on fête :

api



LE JEUDI

18/12



DANS TON  
RESTAURANT  
API



Noël



# MENU DE NOËL

Salade de perles  
festive  
(maïs, noix, feta)

Sot l'y laisse  
Sauce aux  
champignons

Pommes pin

Chèvre frais régional

Bûche de Noël maison  
Clémentine  
et friandise