

## Menu du 30 Novembre au 4 décembre 2020

<b>Lundi</b>	Crêpe au fromage	Steak haché sauce barbecue Boulettes de flageolets BIO sauce oignons mozza Pomme purée	Bûche de lait mélange	Flan nappé caramel
<b>Mardi</b>	Taboulé oriental	Colin d'Alaska crispy Julienne de légumes	Yaourt nature Bio	Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Endives en salade	Tortis Bio sauce potiron, carottes, mozza	Gouda	Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	Coleslaw	Aiguillettes de poulet à la basquaise Colin d'Alaska sauce basilic Haricots verts & Pommes de terre	Petit moulé	Compote de pommes, abricots

## Menu du 7 au 11 décembre 2020

<b>Lundi</b>	Salade verte crémeuse	Filet de Hoki sauce catalane Semoule aux légumes	Mimolette	Cubes de pêches
<b>Mardi</b>	Quinoa façon taboulé	Croustillant à l'emmental Epinards haché BIO à la béchamel	Munster	Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Macédoine vinaigrette	Knack Alsacienne Quenelle de brochet sauce Nantua Lentilles BIO	Carré	Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	Carottes râpées	Goulash Emincé de soja Bio façon goulash Duo de choux-fleurs à la béchamel	Saint-moret	Moelleux au chocolat

## Menu du 14 au 18 décembre 2020

<b>Lundi</b>	Céleri vinaigrette	Omelette sauce Morney Semoule Coquilles à l'épeautre légumes	Camembert	Crème dessert chocolat
<b>Mardi</b>	Tarte aux légumes	Cordon bleu au citron Cubes de poisson blanc aux 3 céréales et citron Duo de haricots	Pyrénées	Fruit de saison
<b>Jeudi</b>	Tartinade nordique & pain polaire	Pintade sauce butternut & champignons Filet de plie sauce butternut & champignon Pommes smiley	Petit Louis	Dessert de Noël sapin
<b>Vendredi</b>	Salade verte	Filet de merlu sauce Créole Riz Créole	Vache qui rit	Compote de pommes