




MENUS

SEMAINE DU 18 AU 22 DECEMBRE 2023

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
FEULLETÉ FROMAGE	FILET DE POISSON SAUCE AURORE	POTAGE TOMATE VERMICELLE	ASSORTIMENT D'AMUSE BOUCHE
ESCALOPE DE DINDE* A LA CREME 	RIZ	PATE / LENTILLES A LA CREME	BOUDIN BLANC-POMME CUITES-POMME PARTY
GARNITURE 4 LEGUMES	FROMAGE*		PETIT-LOUIS EN COQUE
FRUIT DE SAISON	TIRAMISU MAISON	CREME DESSERT VANILLE *	DESSERT DE NOEL 

SEMAINE DU 8 AU 12 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
MACEDOINE MAYONNNAISE	FISH AND CHIPS 	POTAGE DE LEGUMES	TARTIFLETTE
CORDONS BLEU	RIZ- BRUNOISE DE LEGUMES	OMELETTE AU FROMAGE* 	SALADE VERTE
PETIT POIS CAROTTES	FROMAGE*	PATES AU KETCHUP	GALETTE DES ROIS 
GLACE* 	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT NATURE SUCREE*	

SEMAINE DU 15 AU 19 JANVIER 2024

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
NUGGETS DE BLE	RILLETTE- CORNICIONS	COMCOMBRE	BLANC DE POULET A LA CREME
PATES AU FROMAGE	SAUTE DE PORC* 	LASAGNE GRATINE* 	HARICOTS VERTS
PARIS BREST	PUREE MAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FROMAGE*
	FRUIT DE SAISON		ENTREMET BISCUIT 

*VBF/*VPF/*VF=VIANDE ORIGINE FRANCE *PRODUIT LAITIER BIO *PRODUIT LOCAL
PAIN FOURNIS PAR LES BOULANGERS DE FORGES LES EAUX

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS SELON L'APPROVISIONNEMENT.