



MENUS

VACANCES D'HIVER 2021

<p>Lundi 22 Crudités (salade, chou rouge, maïs) Filet de merlu sauce Normande Macaronnis Coulommiers à la coupe Flan vanille</p>	<p>Lundi 1 Macédoine sauce cocktail Capelletis Ricotta-épinards en sauce Brie à la coupe Fruit</p> 
<p>Mardi 23 Pizza au fromage Saucisse de Strasbourg Purée de panais Gouda Fruit</p> 	<p>Mardi 2 Carottes râpées Bœuf Burguignon Riz Petit moulé nature Compote</p>
<p>Mercredi 24 Carottes râpées Chili d'haricots rouges sans viande Riz Fromage Fromage blanc aromatisé</p>	<p>Mercredi 3 Radis-beurre Emincé de dinde Basquaise Haricots verts Petit suisse sucré Beignet au chocolat</p> 
<p>Jeudi 25 Salade verte et dés d'emmental Emincé de bœuf à l'Indienne Beignet de choux fleur Tarte au cacao maison</p> 	<p>Jeudi 4 Batavia et billes mozzarella Jambon blanc Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé</p>
<p>Vendredi 26 Salade d'haricots verts Quenelles sauce aurore Blé Camembert à la coupe Fruit</p> 	<p>Vendredi 5 Quiche aux poireaux Poisson pané et citron Choux-fleur à la crème St Marcellin à la coupe Fruit</p> 