



MENUS

VACANCES D'HIVER 2021

Lundi 22

Crudités (salade, chou rouge, maïs)
Filet de merlu sauce Normande
Macaronnis
Coulommiers à la coupe
Flan vanille

Lundi 1

Macédoine sauce cocktail
Capelletis
Ricotta-épinards en sauce
Brie à la coupe
Fruit



Mardi 23

Pizza au fromage
Saucisse de Strasbourg
Purée de panais
Gouda Fruit



Mardi 2

Carottes râpées
Bœuf Burguignon
Riz
Petit moulé nature
Compote

Mercredi 24

Carottes râpées
Chili d'haricots rouges sans viande
Riz
Fromage
Fromage blanc aromatisé

Mercredi 3

Radis-beurre
Emincé de dinde Basquaise
Haricots verts
Petit suisse sucré
Beignet au chocolat



Jeudi 25

Salade verte et dés d'emmental
Emincé de bœuf à l'Indienne
Beignet de choux fleur
Tarte au cacao maison



Jeudi 4

Batavia et billes mozzarella
Jambon blanc
Purée de pommes de terre
Yaourt aromatisé

Vendredi 26

Salade d'haricots verts
Quenelles sauce aurore
Blé
Camembert à la coupe
Fruit



Vendredi 5

Quiche aux poireaux
Poisson pané et citron
Choux-fleur à la crème
St Marcellin à la coupe
Fruit

