

MENUS DU 6 AU 10 DECEMBRE

LUNDI
6



Betteraves rouges mimosa/sardines a la tomate

Sauté de dinde mariné thai

Frites/chou chinois compoté



Yaourt nature sucré



Banane bio

Crêpes au fromage

Poisson blanc meunière

Boulgour 

Tomme noire

Flan nappé caramel

MARDI
7



Radis noir rémoulade/Carottes rapées 

Roti de porc aux raisins blancs



Riz/Pois mange-tout

Vache qui rit



Pomme

Cœur de palmier aux anchois

Brochette de volaille

Salsifis au gratin

Emmental

Poire

MERCREDI
8

Salade nicoise

Cœur de merlu à la nantaise

Blé aux petits légumes

Camembert

Ananas frais au miel

Salade aux agrumes

Croque Monsieur

Julienne de légumes

Tartare

Raisins

JEUDI
9




Salade de lentilles/haricots verts "frais" en salade

Œufs à la florentine 



Coquillettes au beurre

Far breton "maison"

Clémentines 

Salade d'endives hivernale

Lasagnes

Petits suisses aux fruits

Compote de pommes


VENDREDI




salade de chou-fleur/salade fromagère

Goulash de bœuf



Pommes vapeurs/Haricots verts 

10

Mont de lacaune à la coupe 

Poire

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat