MENUS DU 14/12/2026 AU 18/12/2026

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/12/2026	Mardi 15/12/2026	Mercredi 16/12/2026	Jeudi 17/12/2026	Vendredi 18/12/2026
Entrée	Salade de riz (riz BIO)	Chou blanc à la vinaigrette		Salade iceberg	Mousson de canard Terrine de potiron & légumes anciens
Plat	Boulettes végétariennes tomate mozzarella Jambon grillé* sauce Madère	Sauté de veau à la Dijonnaise Nugget's veggies		Beaufilet de colin sauce aïoli	Fricassée de dinde à la crème de marrons Emincé véggie aux morilles
Accompagnement	Haricots verts en persillade	Jardinière de légumes		Semoule	Pommes dauphines
Laitage	Petit nova aromatisé	Gouda à la coupe		Rondelé nature	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Kiwi	Orange BIO		Compote de pommes BIO maison au sirop de litchi	Bûche pâtissière parfum chocolat & papillotes

** = Plat avec du porc (PC)=Plat complet*