



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Semaine
du 30
nov. au
04 déc.

Salade d'endives aux
noix et bleu Escalope
de porc charcutière
Lentilles aux petits
légumes
Fromage
Flan caramel

Taboulé
Haut de cuisse de
volaille rôtie à la
garonnaise
Haricots beurre
Laitage
Compote de fruits

Velouté de légumes
Carbonnade de bœuf à
l'ancienne
Coquillettes
Laitage
Fruit de saison

Pâté landais
Poisson du jour
Duo carottes et
poireaux
Fromage
Clafoutis aux fruits

Semaine
du 07
au 11

Betteraves à la crème
balsamique
Sauté de volaille aux
olives
Petits pois
Fromage
Entremet vanille

Tourin à la tomate
Longe de porc braisé
Gratin de chou-fleur
Oreillons de pêche au
Fromage blanc
Biscuit

Carottes râpées
Quiche lorraine
« Maison »
Haricots verts
persillés
Fromage
Mousse au chocolat

Rosette
Poisson du jour
Purée de pommes de
terre
Laitage
Fruit de saison

Semaine
du 14
au 18

Chou landais
(chou blanc, oignons et
lardons)
Blanquette de volaille
à l'ancienne
Riz créole
Yaourt sucré
Fruit de saison

Soupe au potiron
Hachis parmentier
Salade verte
Fromage
Crème de Noël à la
vanille

Salade de pâtes
Poisson meunière
Épinards à la crème
Laitage
Fruit de saison

REPAS DE NOËL

Mousse de foie de
canard
Magret sauce
forestière
Pommes fondantes
Gâteau chocolat et
clémentine

Bon appétit les enfants et

Joyeux Noël !

Informations approvisionnements : Les fruits et légumes frais de saison proviennent de cultures locale ou régionale. Toutes nos viandes sont fraîches, excepté la viande hachée qui est surgelée. Le poisson est frais ou surgelé, pauvre en arrêtes.

Nos fournisseurs sont situés en Gironde et en région Aquitaine.

Code couleur: Produits frais - Préparation faites « Maison »

