

MENUS VACANCES

du lundi 23 décembre au vendredi 3 janvier 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du lundi 23 au vendredi 27 décembre 2024	<p> SALADE DE POMMES DE TERRE, MAIS & VINAIGRETTE PERSILLÉE</p> <p> SAUTÉ DE PORC LR SAUCE CURCUMA</p> <p>Alter : QUENELLE SAUCE CRÈME</p> <p> CAROTTES CE2 A L'AIL</p> <p>BUCHETTE LAIT MÉLANGÉ</p> <p>CLÉMENTINE</p>	<p>RILLETES DE POISSON ET SAUMON DU CHEF & PAIN SPÉCIAL</p> <p>ÉMINCÉ DE POULET SAUCE AUX AIRELLES</p> <p> Alter : MORCEAUX DE COLIN MSC SAUCE AUX AIRELLES</p> <p>GRATIN DE POMMES DE TERRE</p> <p> VERRE DE LAIT BIO</p> <p> CAKE AUX ÉPICES DE NOEL (FARINE BIO)</p>	FÉRIÉ	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>MACÉDOINE DE LÉGUMES</p> <p>LÉGUMES DE COUSCOUS AUX POIS CHICHES</p> <p> SEMOULE BIO</p> <p>MIMOLETTE</p> <p> POMME BIO</p>	<p>CRÊPE AU FROMAGE</p> <p> PAVÉ DE COLIN MSC SAUCE CITRON & OLIVE</p> <p>PETITS POIS</p> <p> CAMEMBERT BIO</p> <p>ORANGE</p>
du lundi 30 décembre au vendredi 3 janvier 2025	<p>TORSADES BIO & VINAIGRETTE PESTO</p> <p>POULET SAUCE CRÈME</p> <p>Alter : SAUMON SAUCE CRÈME</p> <p>HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS</p> <p> TOMME NOIRE IGP</p> <p>KIWI BIO</p>	<p>MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>CHOU BLANC RAPÉ VINAIGRETTE MOUTARDE A L'ANCIENNE</p> <p>RAVIOLIS AU FROMAGE SAUCE TOMATE</p> <p> PONT L'ÉVÊQUE AOP</p> <p>PARIS BREST</p>	FÉRIÉ	<p>SALADE VERTE & VINAIGRETTE</p> <p> HACHIS PARMENTIER AU BOEUF VBF</p> <p>Alter : BRANDADE DE POISSON MSC</p> <p> EMMENTAL BIO RAPÉ</p> <p> ORANGE BIO</p>	<p>VELOUTÉ DE POIREAUX</p> <p>QUENELLE AU BROCHET SAUCE AURORE</p> <p> RIZ BIO PILAF</p> <p>SUISSE SUCRÉ</p> <p>POIRE</p>
	Dessert cuisiné par nos chefs	Produit Labelisé	Produit Bio	Produit régional	Pêche durable