





















# MENU CANTINE



## MENUS DU 27 NOVEMBRE AU 08 DECEMBRE 2023

LUNDI 27 NOVEMBRE	MARDI 28 NOVEMBRE	JEUDI 30 NOVEMBRE	VENDREDI 01 DECEMBRE
<b>Betteraves rouge</b> Poulet  Gratin de chou-fleur  <b>Crème dessert</b>	Soupe de légumes  Steak haché (SOVIA)  Pommes Dauphines  Glaces 	Croisillon à l'emmental  Poisson pané  <b>Semoule</b> Pâtisserie 	Taboulé Roti de porc (Molinier)  Haricots verts à la crème <b>Yaourt aux fruits</b>
LUNDI 04 DECEMBRE	MARDI 05 DECEMBRE	JEUDI 07 DECEMBRE	VENDREDI 08 DECEMBRE
Saucisson à l'ail (Sovia)  Roti de veau (Sovia)  Haricots verts Fruits de saison	<b>Potage de légumes</b>  Pavé de saumon Frites  <b>Yaourt aux fruits</b>	Salade composée  Poulet (Av. foie. gras)  <b>Purée de carottes</b>  Pâtisserie	Feuilleté hot dog  Daube de bœuf (Sovia)  <b>Pâtes</b> <b>Crème dessert</b>

 Viande d'origine France  
 Fait maison

**Certifié bio**  
 \* Œufs de plein air

# MENU CANTINE



## MENUS DU 11 AU 22 DECEMBRE 2023

LUNDI 11 DECEMBRE	MARDI 12 DECEMBRE	JEUDI 14 DECEMBRE	VENDREDI 15 DECEMBRE
<p>Tarte au thon ☞</p> <p>Saucisse grillée (Molinier) ■■</p> <p>Courgettes sautées ☞</p> <p><b>Gateau/compte</b></p>	<p>Soupe de légumes ☞</p> <p>Spaghettis bolognaise (SOVIA) ■■☞</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>Jambon beurre (Sovia) ■■</p> <p>Escalope de dinde (Sovia) ■■</p> <p><b>Lentilles</b></p> <p><b>Yaourt aux fruits</b></p>	<p><b>Carottes rapées</b></p> <p>Calamar à la romaine ■■</p> <p>Purée ☞</p> <p>Glace ■■</p>
LUNDI 18 DECEMBRE	MARDI 19 DECEMBRE	JEUDI 21 DECEMBRE	VENDREDI 22 DECEMBRE
<p>Croisillons à l'emmental ■■</p> <p>Nuggets de poisson ■■</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Glace ■■</p>	<p>Potage de légumes ☞</p> <p>Steack haché (SOVIA) ■■</p> <p>Gratin dauphinois ☞</p> <p>Fruits de saison</p>	<p><b>Carottes rapées</b></p> <p>Raviolis de bœuf sauce tomate ■■</p> <p><b>Fromage blanc</b></p> <p><b>Biscuit</b></p>	<p>Assortiment mise en bouche</p> <p>Aiguillette de canard</p> <p>Gnocchis à la parisienne</p> <p>Sauce fromage/sauce forestière ■■</p> <p>Sapin en fête chantilly</p>

■■ Viande d'origine France  
☞ Fait maison

**Certifié bio**  
\* Œufs de plein air