L'équipe de la cuisine centrale vous propose

December

SEMAINE 49	TYPE	PLAT
Lundi 30 Novembre 2026	DEJEUNER	Pâté de campagne et cornichons Oeuf dur mayonnaise (s/v) Dos de colin meunière Duo d épinards et de pommes de terre à la crème Brie Poire* BIO Flûte BIO
Mardi 1 Décembre 2026	DEJEUNER	Salade boulgour lentilles corail et cranberries Noix de joue de porc confite Filet de hoki au basilic (s/v) Julienne de légumes Yaourt nature* BIO Tarte aux fruits Flûte BIO
Mercredi 2 Décembre 2026	DEJEUNER	Fleurettes de chou fleur sauce cocktail Bolognaise de lentilles durables Semoule végétale Edam BIO Orange* BIO Flûte BIO
	GOÛTER Modif du 26/11	Candy'up à la vanille Madeleine Poire
Jeudi 3 Décembre 2026	DEJEUNER	Baby carottes sauce blanche Paleron de boeuf aux olives Omelette (s/v) Flageolets verts Liégeois vanille caramel Liégois pomme fraise (s/v) Flûte BIO
Vendredi 4 Décembre 2026	DEJEUNER	Segment de pamplemousse Macaroni au jambon et à la crème de vache qui rit Macaroni au poisson (s/v) Petit suisse Banane* BIO Flûte BIO

**Aide UE à destination des écoles*

(s/v) Substitut sans viandes
Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel.
Des modifications peuvent être effectuées sur ces menus et les origines des viandes.