

MENUS HIVER 2021

Notre cuisine est à base de produits frais. Les plats sont « maison » pour la majorité et confectionnés dans nos locaux.

Possibilité de faire une version végétarienne sur demande.

⚠ Chers parents, merci d'indiquer lors de votre réservation si votre enfant est allergique à un aliment ou s'il doit disposer d'attentions particulières ⚠

Le traiteur se réserve le droit de modifier un menu selon l'arrivage de ses produits frais.

	Semaine de Noël 20 au 25 décembre 2020	Semaine Jour de l'An 27 décembre au 1 janvier 2021
Dimanche	<ul style="list-style-type: none"> ○ Carottes râpées ○ Lasagnes salade ○ Flan chocolat 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Betteraves en salade ○ Godiveau ○ Ratatouille + semoule ○ Yaourt
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Taboulé ○ Poisson pané ○ Carottes vichy + riz ○ Compote 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Cèleri rémoulade ○ Cuisse de poulet ○ Pommes noisettes + haricots verts ○ Fruits
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Feuilleté jambon ○ Steak haché ○ Pommes de terre sautées + haricots verts ○ Panna cotta 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Crêpe jambon/ fromage ○ Poisson ○ Chou-fleur + riz ○ Tarte à la poire
Mercredi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Macédoine de légumes ○ Emince de volaille ○ Pates + courgette ○ Tarte aux pommes 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Carottes râpées ○ Tartiflette ○ Mousse au chocolat
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Salade mixte ○ Spaghetti bolognaise ○ Fruits 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Salade coleslaw ○ Burger ○ Pommes de terre rissolées ○ Crème caramel
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> ○ Pate ○ Roti de porc ○ Blé + poêlée de légumes ○ Buche de Noël 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Saumon mariné ○ Ballotin de volaille sauce champignon ○ Purée de légumes ○ Gâteau au chocolat