



Menus* du mois de décembre

Multi-accueil "Les Péquelets"



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

24 au 28
novembre

Velouté de poireau maison (7,9,12)
Tomate farcie VBF au jus (1,6)
Poêlée paysanne
Yaourt fruit mixé (7)

Blanquette de veau VF maison (1,3,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Brie à la coupe (7)
Fruit de saison

Salade de perles aux légumes (1,10)
Omelette au fromage maison (3,7)
Haricots verts persillés (7)
Compote de fruit

Carottes râpées (10,12)
Sauce bolognaise égrené végétal (1,6,7,9,12)
Coquillettes (1,7)
Emmental râpé (7)
Fruit de saison

Velouté de légumes maison (7,9,12)
Dos de colin MSC sauce safrané (1,4,7,9,12)
Gratin de patates douces maison (1,7)
Fromage blanc (7)

1er au 5
décembre

Gardianne de Taureau VBF maison (1,9,12)
Pommes vapeur (7)
Saint Paulin à la coupe (7)
Fruit de saison

Taboulé aux légumes maison (1)
Escalope de poulet VF sauce champignon maison (1,3,7,9,12)
Haricots verts persillés (7)
Riz au lait

Velouté de potiron maison (7,12)
Rôti de dinde VF rôti au jus (1,3,7,9,12)
Mezze penne/ emmental râpé (1,7)
Fruit de saison

Œuf dur frais (3)
Raviolis ricotta épinards (1,3,7)
Sauce tomate provençale maison (1,7,9,12)
Fruit de saison

Blé aux légumes maison (1,10,12)
Fish and chips cabillaud / quartier citron (1,4,7)
Carottes à l'ail (1,7,9)
Compote fruit

8 au 12
décembre

Salade haricots verts vinaigrette (10,12)
Tartiflette maison (1,3,7,9,12)
Compote de fruit

Sauté de bœuf VBF au jus maison (1,12)
Poêlée campagnarde
Vieux pané à la coupe (7)
Fruit de saison

Betteraves, vinaigrette (10,12)
Tajine de poulet VF aux olives maison (1,3,7,9,10,12)
Semoule de blé (1)
Yaourt aux fruit mixés (7)

Potage de légumes maison au Boursin (7,9,12)
Dhal de lentilles corail lait coco curry maison (1,10,12)
Riz pilaf (7,9)
Fruit de saison

Carottes râpées maison (10,12)
Filet de hoki MSC sauce tomate maison (1,4,9,12)
Ecrasé de pommes de terre maison (7)
Fromage blanc (7)

15 au 19
décembre

Emincé de dinde VF au jus maison (1,3,7,9,12)
Gratin de brocolis et pommes de terre (7)
Saint nectaire à la coupe (7)
Compote fruit

Velouté de légumes orange maison, croutons (1,7,12)
Omelette au fromage (3,7)
Coquillettes (1,7)
Fruit de saison

Salade d'avocat, pamplemousse (10,12)
Blanquette de la mer maison (1,2,3,4,7,9,12)
Riz pilaf (7,9)
Yaourt aux fruits mixés (7)

Menu de Noël
Mousse de canard UE
Cuisse de pintade VF, sauce forestière aux éclats de marron
Pomme paillason
Mousse au chocolat
Clémentine



Allergènes

1 Gluten	4 Poisson	6 Soja	9 Céléri	12 Sulfite
2 Crustacé	5 Arachide	7 Lait	10 Moutarde	13 Lupin
		8 Fruit à coque	11 Sésame	14 Mollusque



Volaille française Agriculture bio Porc français Pêche durable MSC Viande bovine française

*Menus validés par Laetitia Martinez, Diététicienne Nutritionniste selon l'équilibre nutritionnel.

Pour des raisons sanitaires nos fonds de sauces ne sont pas faits maison