

MENUS SIVOS DE L'ARNAISE

09/12/2024	SAUCISSONS AIL ET SALAMI CORNICHONS	10/12/2024	CELERIS FRAIS REMOULADE	12/12/2024	DUO DE LEGUMES ET SAUCE	13/12/2024	MOUSSE DE CAROTTES
LUNDI	POISSON AU BEURRE BLANC CRUMBLE CHOU FLEUR BROCOLIS PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ KIWI	MARDI	PARMENTIER DE VOLAILLE SALADE VERTE EMMENTAL A LA COUPE SALADE ORANGE POMME	JEUDI	CHILI SAN CARN YAOURT BIO AU SUCRE CLÉMENTINES	VENDREDI	CHEESEBURGER DOSSETTE POTATOES BRIE A LA COUPE CREME DESSERT PRALINÉ
16/12/2024	MACÉDOINE DE LEGUMES Mayonnaise	17/12/2024	CAROTTES RAPÉES BIO	19/12/2024	MOUSSE CHOU-FLEUR- CHORIZO	20/12/2024	SALADE D'ENDIVES/POMME
LUNDI	POISSON MEUNIÈRE RIZ BIO ÉPINARDS À LA CRÈME BRIE À LA COUPE CLÉMENTINES	MARDI	BOEUF BOURGUIGNON COQUILLETES BIO GOUDA À LA COUPE YAOURT BIO SUCRE	JEUDI	 EMINCÉS DE VOLAILLE A LA CREME POMMES NOISETTE SAINT MARCELLIN ECLAIR DE NOEL	VENDREDI	NUGGET VEGETAL GRATIN DE COURGES BIO FROMAGE BLANC AU SUCRE PUREE DE POIRE
06/01/2025	SAUTÉ DE PORC MARENGO HARICOTS VERTS COULOMMIERS	07/01/2025	SAUCISSON A L'AIL - BEURRE	09/01/2025	SPAGHETTIS BIO BOLOGNAISE SALADE VERTE EMMENTAL A LA COUPE KIWI	10/01/2025	QUICHE COURGETTES CHEVRE ET MIEL <i>Sala de Verte</i> ENTREMETS CHOCOLAT POIRE AU SIROP
LUNDI	GALETTES DES ROIS-BRIOCHE	MARDI	ESCALOPPE DE DINDE SAUCE CURRY PURE DE LEGUMES PETITS SUISSE AROMATISES	JEUDI		VENDREDI	
13/01/2025	BŒUF HESTIA PUREE DE COURGE BIO EDAM A LA COUPE POMME	14/01/2025	LASAGNES DE LEGUMES SALADE VERTE CAMEMBERT A LA COUPE CHOU A LA CREME PATISSIERE	16/01/2025	SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES BIO A LA DIJONNAISE YAOURT SUCRE PUREE DE POMME	17/01/2025	BRANDADE DE POISSON TOMME BLANCHE CLEMENTINES
LUNDI		MARDI		JEUDI		VENDREDI	
		Menu végétarien					