



DEJEUNER BEGUINAGE

***Menu végétarien**

***Menu Noël**

Lundi 9 Décembre 2024

Haricots verts et surimi en salade*
Crispy de poulet aux corn-flakes*
Croquets à la crème*
Kiri portion*
Orange bio*
Pain bio paysan*

Mardi 10 Décembre 2024

Potage crécy*
Filet de cabillaud*
Gratin de navets et pdt bio*
Saint Paulin fermier local*
Banane*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 11 Décembre 2024

Pêche au thon*
Epaule d'agneau confite et flageolets*
Pommes vapeur bio locales persillées*
Emmenthal portion*
Poire bio*
Pain bio paysan*

Jeudi 12 Décembre 2024

Smoothie betterave poire et lait de coco*
Cassoulet maison et pdt bio*
Brie de Meaux AOC*
Cookie aux pépites de chocolat*
Pain bio paysan*

Vendredi 13 Décembre 2024

Salade Caesar*
Pizza maison Napolitaine plat*
Fromage Mont des Cats local*
Yaourt aromatisé bio*
Pain bio aux céréales*

Lundi 16 Décembre 2024

Macédoine à la russe*
Œufs durs à la florentine (épinards)*
Pommes vapeur bio locales persillées*
Fromage edam*
Ananas frais*
Pain bio paysan*

Mardi 17 Décembre 2024

Carotte Bio râpée au citron*
Veau mariné à la marocaine
Houmous (purée de pois chiche)*
Saint Paulin fermier local*
Flan gélifié chocolat bio*
Pain bio aux céréales*

Mercredi 18 Décembre 2024

Chou-fleur vinaigrette à
ciboulette*
Sauté de canard à l'orange*
Pommes dauphine*
Fromage fermier local " le carré
du vinage"*
Banane*
Pain bio paysan*

Jeudi 19 Décembre 2024

Tomate mozzarella*
Chili sin carne*
Riz basmati*
Fromage tomme de Savoie*
Biscuit barre 4/4*
Pain bio paysan*

Vendredi 20 Décembre 2024

Sablé de butternut rôtis et crème
parmesan*
Cassolette de St jacques aux
champignons*
Frites de polenta au four*
Brie de Meaux AOC*
Crumble de poires confites au
spéculoos*
Pain bio aux céréales*