

Repas Végétarien

	LUNDI 06	MARDI 07	MERCREDI 08	JEUDI 09	VENDREDI 10
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  Choux rouges vinaigrette 	Salade de blé aux p'tits légumes  Crêpe au fromage	Rillettes de poisson + blinis	Potage de légumes Champignons à la grecque	Pâté de campagne cornichons Mortadelle cornichons
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de bœuf VBF marenco  Semoule 	Saucisse de Toulouse Fricassée de choux blancs et pommes vapeur	Filet de dinde aux marrons  Pommes noisettes	Pâtes bolognaises végétales PC  // 	Dos de colin sauce citron  Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Emmental 	Petit suisse aromatisé aux fruits	Père Noël en chocolat	Croc'Lait 	Camembert 
DESSERT	Mousse chocolat noir Yaourt aromatisé	Fruit frais  Poire au sirop en cube	Gateau de Noël	Fruit frais  Cocktail de fruits 	Compote pomme framboise Fruit frais 



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



Repas Végétarien

	LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Pizza au fromage	Céleri rémoulade (mayonnaise) Macédoine mayonnaise	Potage de légumes	Rillettes de poisson + blinis	Salade de pommes de terre légumes oeufs vinaigrette Salade de lentilles, maïs, emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Curry de porc Beignets de brocolis	Chili Végétarien aux haricots rouges Riz créole	Gratiné de poisson au fromage Coquillettes	Aiguillettes de poulet Marinade Miel Abricot Pommes noisettes	Steak haché VBF sauce forestière Carottes vichy
PRODUIT LAITIER	Brie	Gouda	Chanteneige	Père Noël en chocolat	Bûchette pur chèvre
DESSERT	Fruit frais Compote de pommes banane	Yaourt aromatisé Flan nappé caramel	Fruit frais	Gâteau de Noël	Yaourt sucré Semoule au lait



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



Produit Local:

Nos pommes, poires et prunes sont issues de producteurs locaux



Produits BIO



Label Rouge

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !