



Semaine du 15/12 au 21/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Piémontaise (porc) HVE	Carottes râpées BIO vinaigrette	Chou rouge BIO au fromage vinaigrette	Ballotine de volaille de Saveurs des Mauges (49)	Salade de pennes au pesto rosso et mozzarella HVE
	Salade de quinoa	Céleri rémoulade 🕌		Friand au fromage	Salade de lentille emmental vinaigrette
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Marmite de poisson MSC sauce crème	Mélange aux haricots rouges	Saucisse rondelle de Saveurs des Mauges (49)	Filet de poulet NA sauce forestière	Jambon grill HVE au jus
	Gratin de brocolis BIO	Riz créole	Purée de panais	Potatoes pops	Mijoté de Petits pois
PRODUIT LAITIER		Bûchette de chèvre BIO	Yaourt sucré BIO de Chaudron (49)	Père noël chocolat	
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais BIO AB*	Galette St Michel	Dessert de Noël	Compote de pommes HVE
	Yaourt velouté aux fruits	Compote pomme fraise		Liégeois chocolat	Fruit frais **
Produit de saison		Pâtisserie élaborée dans	Repas Végétarien	CITCL NATANAL	



AB Produit issu de l'agriculture biologique



Viande de porc, volaille et boeuf Française



notre cuisine





Producteurs locaux issu de la Région Pays de La Loire



Produits de qualité : HVE, MSC, NA, Label Rouge, BBC...





LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!