





Semaine du 01/12 au 07/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de légumes & vinaigrette balsamique	Friand au fromage	Velouté de butternut	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Macaronis à la carbonara	Pilon de poulet sauce barbecue Jardinière de légumes	Rougail de saucisse Riz	Dos de colin et sa crème de légumes Purée de potiron
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais **	Fruit frais	Marbré
Produit de saison Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison Plat végétarien Plat végétarien			CITC&MTAMI	



Français!

* Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis

Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100%

* Pilons de poulet : Anjou volaille



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**







Semaine du 08/12 au 14/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de perles au fromage (Concombres, oignons rouges & Mozzarella)	Potage de légumes	Chou chinois au fromage	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Nuggets de volaille	Hachis parmentier	Marée du jour	Couscous
	Haricots panachés	Salade verte **	Farfalles	Semoule
PRODUIT LAITIER				Fromage ou Laitage
DESSERT	Fruit frais	Fromage blanc aux Spéculoos	Moelleux à la vanille aux pépites de chocolat	Fruit frais



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

* Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis * Pilons de poulet : Anjou volaille



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!







Semaine du 15/12 au 21/12

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de riz, petits pois et maïs sauce vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Repas de Noël	
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille à l'italienne	Pennes à la bolognaise		Poisson pané
	Fricassée de carottes jaunes et oranges			Riz
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage		Fromage ou Laitage
DESSERT	Yaourt velouté	Fruit frais		Fruit frais **
Produit de saison		Plat végétarien		



Produit de saison

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



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français!



Fournisseurs locaux

* Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis * Pilons de poulet : Anjou volaille



LE CHEF ET SON ÉQUIPE **VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!**





Semaine du 22/12 au 28/12

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE Réseau						
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE RESOU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT						
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es d'ingrédients crus de saison		Plat végétarien	(LIC&MIAM!			
Français!	de en muscles entiers et bruts sont 100%			LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN		
EL			Retrouvez l'ensemble des menus sur :	VOOS SOUTHAITENT ON		

Fournisseurs locaux

- * Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille



BON APPÉTIT!





Semaine du 29/12 au 04/01

RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE Réseau						
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI		
HORS D'ŒUVRE						
PLAT CHAUD ET GARNITURES						
PRODUIT LAITIER						
DESSERT	Chocolat liégeois	Fruit frais		Fruit frais		
Produit de saison Tout ou partie de ce plat es d'ingrédients crus de saison		Plat végétarien	(LIC&MIAM!			
Bœuf, Porc, Volaille et Dine Français!	de en muscles entiers et bruts sont 100%			LE CHEF ET SON ÉQUIPE		
FIG			Retrouvez l'ensemble des menus sur :	VOUS SOUHAITENT UN		

Fournisseurs locaux

- * Porc : Bernard Jean Floch * Légumes de saison : Fruidis
- * Pilons de poulet : Anjou volaille



BON APPÉTIT!