

## Semaine du 18 au 22 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	betteraves bio vinaigrette	nuggets de poisson	purée de pdt et carottes bio	petit suisse sucré local	fruit de saison bio
MARDI <i>Menu végétarien</i>	salade batavia aux croûtons	nuggets de soja sauce bbq	riz bio	camembert bio	flan gélifié à la vanille
JEUDI	saucisson sec et cornichon *	carbonara de lardons de volaille bio	coquillettes bio	mimolette	compote bio
VENDREDI	carottes cuites bio à la grecque	émincé de poulet bio aux 4 épices	boullgour bio	fromage blanc bio	fruit de saison bio

## Semaine du 25 au 29 novembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	haricots verts bio vinaigrette	saucisse de toulouse locale *	flageolets cuisinés	tomme bio	mousse au chocolat au lait
MARDI <i>Menu végétarien</i>	carottes râpées bio et maïs bio à l'huile d'olive	riz bio et paëlla de légumes bio façon reine	(riz bio dans le plat)	buchette de chèvre	compote pomme bio
JEUDI	pâté de campagne et cornichons ! *	haut de cuisse de poulet sauce aux épices et au miel !	pdt rissolées !	fromage blanc bio et coulis de fruits rouges	galette st-michel !
VENDREDI	potage bio façon cultivateur	sauté de porc bio sauce moutarde	macaronis bios	fromage fondu bio	fruit de saison bio

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptible de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



## Semaine du 02 au 06 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	salade de tortis bio et mimolette vinaigrette	sauté de poulet sauce curry	petits pois bio au romarin	camembert bio	compote pomme bio
MARDI	Le riel préféré de Sven le Renne ! (carottes râpées à la vinaigrette au fromage blanc)	Normandin de veau sauce Arendelle (sauce brune aux aïelles) !	Ana et Elsa ! (purée de potiron et de pdt)	crème anglaise !	l'île d'Olaf le bonhomme de neige ! (île flottante)
JEUDI	flageolets vinaigrette à l'échalote	cordons bleus de dinde	fondue de poireaux et pommes de terre	yaourt nature sucré bio	fruit de saison bio
VENDREDI	salade iceberg vinaigrette	steack haché végétarien	riz bio aux petits légumes	emmental bio	crème dessert au chocolat

*Menu végétarien*

## Semaine du 09 au 13 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	céleri rémoulade bio	steack haché bio sauce tomate	purée de pdt bio	camembert bio	liégeois vanille
MARDI	chou blanc bio vinaigrette au cumin	boulettes de porc sauce aigre-douce *	riz bio	édam bio	fruit de saison bio
JEUDI	chou rouge bio vinaigrette	filet de lieu sauce crème	coquillettes bio	emmental bio	flan gélifié au chocolat
VENDREDI	salade verte vinaigrette !	flammkueche ! *	plat complet	fromage blanc sucré bio	pain d'épices !

*Mardi : Menu végétarien*

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local



Semaine du 16 au 20 décembre 2019

	ENTREE	VIANDE	ACCOMPAGNEMENT	LAITAGE	DESSERT
LUNDI	velouté d'endives	colombo de porc bio *	coquillettes bio	petit suisse sucré local	fruit de saison bio
MARDI <i>Menu végétarien</i>	macédoine de légumes bio vinaigrette	parmentier de lentilles	plat complet	yaourt sucré bio	biscuits bio
JEUDI	mousson de canard !	médaille de saumon sauce crémeuse !	pommes pins !	brie !	pâtisserie de Noël !
VENDREDI	salade iceberg et vinaigrette au sésame	raviolis de bœuf	plat complet	fromage blanc sucré bio	sablé de retz

\* Plat contenant du porc COF: Certifié Origine France Fruit Bio/Local/France selon disponibilité

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.  
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine

Animation

Produit biologique



Produit local

