



MENU

Semaine 49 du 05 au 11 décembre 2022



	LUNDI 05	MARDI 06	MERCREDI 07	JEUDI 08	VENDREDI 09
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Bâtonnets de carottes sauce cocktail	Salade de penne au pesto	Potage de légumes
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Paupiette de veau aux raisins Semoule	Rôti de porc HVE à la moutarde Mijoté de Petits pois	Filet de dinde aux marrons Pommes noisettes	Dos de colin sauce citron Gratin de choux fleurs	Chili de bœuf VBF aux haricots rouges Riz créole
PRODUIT LAITIER	Brie	Croclait	Père Noël chocolat	Petit cotentin	Tomme noire
DESSERT	Compote de pommes	Fruit frais	Gâteau de Noël	Liégeois vanille	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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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



MENU

Repas Végétarien

Semaine 50 du 12 au 18 décembre 2022



	LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
HORS D'ŒUVRE	Salade de blé aux p'tits légumes	Potage de légumes	Taboulé	Pain de poisson maison mayonnaise	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Billes de veau sauce chasseur Haricots verts	Riz aux fèves, petits pois et champignons, crème de cantadou PC (Plat Complet)	Steak haché VBF sauce forestière Risotto de céleri	Volaille farcie sauce au miel Pommes noisettes	Poisson pané Carottes persillées
PRODUIT LAITIER	Petit suisse sucré	Camembert	Coulommiers	Père Noël chocolat	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais 	Crème dessert chocolat	Fruit frais 	Gateau de Noël	Compote de pommes banane



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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)



Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !



MENU

Semaine 51 du 19 au 25 décembre 2022



	LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
HORS D'ŒUVRE	Choux rouges vinaigrette 	Salade de riz mexicaine 	Potage de légumes	Rillettes cornichons	Bâtonnets de carottes sauce cocktail 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Chipolatas   Haricots blancs à la tomate	Marmite de poisson sauce crème  Mijoté de Petits pois 	Carbonara Coquillettes 	Gratiné de poisson à la provençale  Brocolis béchamel	Roti de dinde à la diable   Frites
PRODUIT LAITIER	Brie 	Rondelé	Emmental râpé	Chanteneige 	Gouda
DESSERT	Yaourt aromatisé 	Fruit frais 	Compote pomme abricot	Fruit frais  	Chou à la vanille



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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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



MENU

Semaine 52 du 26 décembre 2022 au 01 janvier 2023

	LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre oeuf vinaigrette 	Salami cornichons	Salade suisse (salade verte, emmental vinaigrette)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Omelette Ratatouille	Jambon HVE persillade  Lentilles	Poisson pané  Epinards à la crème	Tajine de billes de boeuf VBF  Légumes du tajine	Escalope de volaille forestière  Pommes dauphines
PRODUIT LAITIER	Saint Bricet	Palmier	Croc'lait 	Camembert 	Bûchette de chèvre
DESSERT	Fruit frais  	Yaourt sucré 	Novly vanille	Fruit frais  	Eclair au chocolat



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



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

Nous proposons un fromage dans la semaine

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

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