

SEMAINE 49

du 3 au 9 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade de blé (blé, tomates,
concombres, ciboulette)

Escalope de volaille sauce
fromagère

Haricots verts

Carré Liguail

Liégeois chocolat

Emincé de choux-blanc, pommes,
raisins, vinaigrette

Poisson meunière

Pommes sautées

Fraidoux

Clémentines

Salade verte aux croûtons

Emincé de bœuf à la
bourguignonne

Coquillettes

Petits suisses sucré

Cake au citron

Pizzeta

Gratin Breton (julienne d'épaule,
choux-fleurs, pomme de terre)

Mimolette

Compote pomme-abricots

SEMAINE 50

du 10 au 16 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Friand au fromage

Cordon bleu

Petits pois

Camembert

Crème dessert vanille

Salade de pomme de terre, œufs,
dés de tomate, vinaigrette

Paupiette de veau

Poêlée campagnarde

Chantailou

Orange

Macédoine mayonnaise

Palette de porc

Beignets de brocolis

Gouda

Compote de pommes

Carottes râpées & maïs

Pavé de hoki à la provencale

Pommes persillées

Vache qui rit

Gâteau au chocolat

SEMAINE 51

du 17 au 21 décembre

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT

LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade verte & croûtons

Jambon grill sauce madère

Lentilles

Edam

Velouté fruits

Mousse de foie & cornichons

Lasagnes

Salade verte

Fromage blanc aromatisé

Poire



REPAS NOEL



Salade de riz au surimi

Poisson pané

Purée de potiron

Vache qui rit

Compote de pommes

PRODUITS BIO
OU LABEL OU
AGRICULTURE RAISONNEE



PÂTISSERIES
MAISON



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF
SONT ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE



LES PRODUITS DE SAISON

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



NOUVEAU



PLAT CONTENANT
DU PORC

Convivio