



Semaine du 7 au 11 décembre 2020

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrées 	Pâtisserie salée	FEUILLETE HOT-DOG		ASSORTIMENT D'ENTREES	PIZZA		
	Charcuterie/poisson/œuf		PÂTE FORESTIER ET CORNICHONS				<u>ŒUF DUR MAYONNAISE</u>
	Féculents	<u>SALADE DE RIZ AUX ŒUFS DURS</u>	SALADE DE PÂTES AU JAMBON			<u>SALADE DE POMMES DE TERRE (locales) AU CURRY</u>	TABOULE (semoule bio)
	Crudités / Cuidités	<u>CELERI SAUCE COCKTAIL</u>	SALADE DE POMELOS AUX CREVETTES			CONCOMBRES A LA MENTHE	SALADE DOUCEUR
	Crudités / Cuidités	BETTERAVES ROUGES AU MAÏS	<u>CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE</u>			<u>POTAGE DE LEGUMES DE SAISON</u>	CHAMPIGNONS A LA CREME
Plat 	Les Viandes	<u>CUISSE DE POULET AU THYM</u>	<u>STEAK HACHE SAUCE AU BLEU</u>	<u>BLANQUETTE DE VEAU (VVF)</u>	<u>COLOMBO DE PORC (local, VPF)</u>	<u>ESCALOPE DE VOLAILLE A LA CREME</u>	
	Poissons ou végétarien	<u>POISSON BLANC SAUCE HOLLANDAISE</u>	<u>CABILLAUD SAUCE DIEPPOISE</u>	NUGGETS DE POISSON	<u>BOULETTES DE CEREALES ET LEGUMINEUSES</u>	<u>FILET DE MERLU SAUCE PAMPLEMOUSSE</u>	
Garniture	Féculents	<u>FARFALLES</u>	<u>PUREE DE POMMES DE TERRE (locales)</u>	<u>FRITES</u>	SEMOULE BIO AUX RAISINS	<u>RIZ BIO</u>	
	Légumes verts	<u>HARICOTS BEURRE</u>	<u>BROCOLIS</u>	<u>LEGUMES BLANQUETTE</u>	<u>COURGETTES SAUTEES</u>	<u>CAROTTES ET PANAIS BRAISES</u>	
Fromages ou laitages	Fromage 1	<u>TOMME BLANCHE</u>	<u>PYRENEES</u>	ASSORTIMENT DE FROMAGES	EMMENTAL	MIMOLETTE	
	Fromage 2	SIX DE SAVOIE	COULOMMIERS		<u>CAMEMBERT</u>	BRIE	
	Fromage en portion	CANTADOU	RONDELE		SAMOS	VACHE QUI RIT	
	Laitage du jour	ASSORTIMENT DE LAITAGES (fromages blancs, yaourts, petits suisses naturels, aromatisés, aux fruits...)					
Desserts	Pâtisserie du jour	PARIS-BREST	<u>GÂTEAU A L'ORANGE</u>	ASSORTIMENT DE DESSERTS	FLAN PÂTISSIER	<u>TARTE AUX FRUITS</u>	
	Dessert lacté individuel	LIEGEOIS VANILLE	CREME BRÛLEE		<u>ENTREMETS CHOCOLAT</u>	CREME DESSERT PISTACHE	
	Fruit cuit	COMPOTE POMME-ANANAS	COMPOTE TOUS FRUITS		MARMELADE DE <u>POMMES</u>	PÊCHES EN CRUMBLE	
	Fruit cru préparé	<u>BANANE AU CAMEL</u>	SALADE DE FRUITS		<u>SALADE D'AGRUMES</u>	<u>ANANAS FRAIS</u>	
	Fruit de saison au choix	CORBEILLE DE FRUITS FRAIS					



LES FRUITS ET LEGUMES ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:
LE PAMPLEMOUSSE



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE

"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."

Le menu conseil est souligné.