












Semaine du 14 au 18 décembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE NOËL
 Fraîcheurs Salad'Bar	Pâtisserie salée ou charcuterie	CAKE AUX OLIVES	SALADE DE SURIMI	FEUILLETE HOT-DOG	 Joyeux Noël
	Salade composée/ crudités	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX LARDONS	DUO DE CAROTTES ET CELERI	SALADE DE CRUDITES	
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE PANAIS	ENDIVES EN SALADE	POTAGE DE CAROTTES ET COURGETTES	
Plat	Plat du jour 	QUICHE LORRAINE ET SALADE VERTE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MUNSTER ET SALADE VERTE 	SPAGHETTI A L'INDIENNE (poulet, curry, raisins secs)	
	Poisson 	FILET DE POISSON SAUCE AUREORE	COLIN SAUCE AU VIN BLANC	POISSON BORDELAISE	
Garniture	Féculents	SEMOULE BIO	POMMES VAPEUR (locales)	SPAGHETTI	
	Légumes verts	RATATOUILLE	POIREAUX A LA CREME	JULIENNE DE LEGUMES	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	TARTE BOURDALOUE	CRÊPE AU SUCRE	TARTELETTE AUX KIWIS 	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE	POMME RÔTIE ET GELEE	PÊCHES AU SIROP	
	Dessert lacté	GÂTEAU DE SEMOULE	ENTREMETS	CREME DESSERT	



**LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**

L'invité de la semaine:



-  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."