




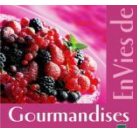


Semaine du 7 au 11 décembre 2020		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Fraicheurs Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie	MORTADELLE	FEUILLETE DU PÊCHEUR	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	SOIREE ASSIETTE KEBAB/ FRITES
	Salade composée/ crudités	DEMI-POMELO AU SUCRE 	DUO DE CRUDITES	SALADE COCKTAIL (avocat, pamplemousse, surimi) 	
	Crudités / Cuidités	VELOUTE DE POTIRON	MACEDOINE DE LEGUMES	VELOUTE DE POIREAUX	
Plat	Plat du jour 	STEAK HACHE DE VEAU SAUCE CHAMPIGNONS	TORTELLINI A LA VIANDE	QUICHE LORRAINE ET SALADE VERTE	
	Poisson ou végétarien	GRATIN DAUPHINOIS AU POISSON ET SALADE VERTE	TORTELLINI RICOTTA-EPINARDS 	FILET DE POISSON SAUCE DIEPPOISE	
Garniture	Féculents	GRATIN DAUPHINOIS	PÂTES	RIZ BIO	
	Légumes verts	JARDINIERE DE LEGUMES		PETITS POIS CAROTTES	
Fromages ou laitages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
 Gourmandises	Pâtisserie du jour	QUATRE-QUARTS	TARTE AU CHOCOLAT	MILLEFEUILLE	
	Fruit cru au choix	Fruit cru au choix			
	Fruit cuit	COMPOTE	POMME AU FOUR	COMPOTE	
	Dessert lacté	CREME DESSERT CAFE	FROMAGE BLANC VANILLE	ENTREMETS	



**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."