



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 5/12 au 9/12	<p>Betterave Vinaigrette Émincé de Veau Normande <i>Sans viande : Galette Basquaise</i> Purée de Potiron Yaourt Vanille  Fruit </p>	<p>LE JOUR DU  Laitue Iceberg Haricot Rouge Façon Chili  Riz Créole  Saint Nectaire  Liégeois Vanille</p>		<p>Mousse de Canard  Colin aux Herbes de Provence <i>Sans viande : Œuf Dur Mayonnaise</i> Farfalles  Camembert Fruit </p> 	<p>Carottes Râpées  Cordon Bleu <i>Sans viande : Croque Veggi Fromage</i> Haricots Beurre Ail & Persil Emmental  Chou Vanille</p>
du 12/12 au 16/12	<p>Taboulé  Hoki Crème Citron Épinard Béchamel  Fromage Frais aux Fruits Fruit </p>	<p>Concombre Vinaigrette  Rôti de Bœuf au Jus <i>Sans viande : Nuggets de Blé</i> Lentilles  Gouda  Flan Nappé Caramel</p>		<p>REPAS DE NOËL  TARTINABLE AU SAUMON FUMÉ ÉMINCE DE POULET SAUCE AGEN  <i>SANS VIANDE : ÉMINCE DE POIS AGEN</i> POM'PIN FORESTINE  PAVÉ CACAO & CHANTILLY CLÉMENTINE DE NOËL </p>	<p>LE JOUR DU  Crêpe au Fromage Omelette  Carottes Braisées  Yaourt Nature Sucré Fruit </p>



Nouveauté



Origine France



Agriculture Biologique



Local



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats de substitution pour les menus sans porc



BONNES VACANCES

