



COURS MAINTENON - COLLEGE



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).







Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité



Noël



lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
fêtons les Ninon	fêtons les Alice	fêtons les Gatien	fêtons les Urbain
Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette
Jambon blanc	Taboulé (semoule HVE) 	Pâté en croûte	Carottes râpées au citron
Salade mexicaine	Chou blanc rémoulade	Salade maori	Velouté de légumes
Paupiette au veau façon marengo	Tortilla aux pommes de terre 	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Beignets au colin MSC 
Brocolis gratinés	Riz	Pomme pin	Haricots verts à l'étuvé
Boulgour	Fondue de poireaux	Brunoise de légumes	Blé nature
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Compote	Bûche de Noël au chocolat du chef	Compote
Crème dessert pralinée du chef	Fromage blanc nature	Bûche de Noël aux fruits exotiques et confiture d'abricots	Fromage blanc nature 

Légende

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.