



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
(production et récoltes).



Noël



lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
fêtons les Ninon	fêtons les Alice	fêtons les Gaël	fêtons les Gatien	fêtons les Urbain
Salade verte, vinaigrette	Salade verte, vinaigrette	Entrée	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 	Risotto de chorizo, parmesan AOP 	Poulet aux châtaignes et aux champignons	Beignets au colin MSC 
Crêpe au jambon	Dahl aux deux lentilles, légumes de saison, courge butternut 	Filet de lieu MSC, Sauce à l'échalote 	Brick de saumon MSC aux épinards	Merguez, Sauce aux épices 
Brocolis gratinés	Riz	Céleri braisé	Pomme pin	Haricots verts à l'étuvé
Boulgour	Fondue de poireaux		Brunoise de légumes	Blé nature
Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Clémentine	Fruit de saison
Fromage blanc nature	Compote	Yaourt aux fruits	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 Labelisés 

Produit Local 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.