













Semaine 49 du 30 novembre au 06 décembre 2020

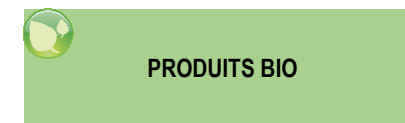
Repas végétarien

LUNDI 30	MARDI 01	MERCREDI 02	JEUDI 03	VENDREDI 04
 Coleslaw	Velouté de tomates	Haricots verts vinaigrette	Salade de penne au pesto	Mortadelle
Sauté de boeuf VBF au paprika 	Omelette	Steak haché VBF sauce tomate 	Gratin breton (Gratin de chou fleur/ Jambon)	Nugget's de poisson
Pommes vapeur 	Blé aux petits légumes 	Riz créole 	//	Petits pois 
Croc Lait	Brie pointe	Petit suisse sucré	Edam	Camembert 
Yaourt aromatisé 	Compote de pommes banane	Fruit frais 	Fruit frais 	Flan nappé caramel 

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Semaine 50 du 07 au 13 décembre

Repas végétarien

LUNDI 07	MARDI 08	MERCREDI 09	JEUDI 10	VENDREDI 11
Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette	Saucisson ail	Taboulé de choux fleurs	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette à l'orange
Paupiette de veau forestière	Gratiné de poisson au fromage	Sauté de porc dijonnaise	Colombo de lentilles et riz	Roti de dinde à la crème
Ratatouille	Epinards à la crème	Coquillettes	//	Purée de pommes de terre
Bûchette de chèvre mélange	Camembert	Croc'lait	Emmental	Brie pointe
Crème dessert vanille	Fruit frais	Compote pomme abricot	Clafoutis aux pommes	Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison.



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

Semaine 51 du 14 au 20 décembre 2020

Repas végétarien

EN COURS DE VALIDATION POUR TEST







LUNDI 14	MARDI 15	MERCREDI 16	JEUDI 17	VENREDI 18
Céleri vinaigrette	Crêpes au fromage	Champignons à la grecque	Ballotine de volaille	Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette
Billes de soja sauce tomate	Noix de joue de bœuf VBF	Poisson pané sauce tartare	Aiguillette de volaille marinade miel abricots	Steak haché VBF sauce tomate
Semoule	 Gratin de choux fleurs	Blé aux petits légumes	Pommes noisettes	 Carottes vicny
Rondelé	Emmental	Gouda	Père Noël choco	Camembert
Compote de pommes	Fruit frais	Yaourt aromatisé	Bûche de Noël	Fruit frais

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.
Les pommes seront issues de l'Agriculture Biologique

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison