



Au menu dans votre restaurant



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi - Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 30 novembre au 04 décembre</i>	Beterraves vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pomems de terre rissolées Saint Paulin Fruit de saison	Crudités Tarte citrouille et fromage frais Salade verte Emmental Compote de fruits		Carottes au citron Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Fromage Tarte aux pommes	Céleri rémoulade Filet de lieu sauce nantua Purée de légumes Tommes Compote pomme-banane
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 7 au 11 décembre</i>	Salade de riz Jambon grillé Petits pois Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson Semoule Brie Yaourt aromatisé		Chou rouge aux pommes Boulette Carottes Fromage blanc Moelleux au citron	Mâche aux œufs Pâtes à la bolognaise de lentilles Gouda Compote de fruits
	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 14 au 18 décembre</i>	Potage cultivateur Saucisse Haricots blancs Camembert Orange	Salade chou chinois Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes) Fromage blanc Fruit		Salade de crudités Poisson du marché sauce citron Purée de céleri Fromage Liégois à la vanille	
<i>Semaine du 21 au 25 décembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<i>Vacances scolaires</i>				
<i>Semaine du 28 au 31 décembre</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	<i>Vacances scolaires</i>				

Légende :

Label Rouge



Produit BIO



Appellation d'origine contrôlée



Pêche durable MSC



Viandes d'origine France



Haute valeur environnementale



Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis