



Semaine du 01/12 au 07/12

Recou	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Râpé de carottes au vinaigre balsamique	Riz au surimi et ciboulette	Velouté de butternut	Taboulé à l'orientale
PLAT CHAUD	Ravioles de légumes	Poulet sauce Tex Mex	Rougail de saucisse	Gratin de poisson
ET GARNITURES		Petits pois cuisinés	Riz AB	Purée de potiron
PRODUIT LAITIER	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage	Fromage ou Laitage
DESSERT	Crème dessert à la vanille	Fruit frais 🔆	Cookies	Salade de fruits frais



Produit de saison

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



Produit issu de l'agriculture



biologique



Plat végétarien



Dans le cadre de la loi EGalim, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



Bœuf, Porc, Volaille et Dinde en muscles entiers et bruts sont 100% Français.



Fournisseurs locaux

Les plats proposés sont majoritairement préparés dans notre cuisine.



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!