



Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi - Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 30 novembre au 04 décembre	Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet rôti Pommes de terre rissolées Saint Paulin Fruit de saison	Céleri remoulade 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	Crudités Sauté de dinde aux oignons Semoule Fromage Compote de fruits
Semaine du 7 au 11 décembre	Salade de riz Jambon grillé Petits pois Saint Paulin Fruit de saison	Potage de légumes Filet de poisson Semoule Brie Yaourt aromatisé		Chou rouge aux pommes Boulette Carottes Fromage blanc Moelleux au citron	 Pâtes à la bolognaise de lentilles Gouda Compote de fruits
Semaine du 14 au 18 décembre	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 Liégeois à la vanille	
Semaine du 21 au 25 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				
Semaine du 28 au 31 décembre	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Vacances scolaires				

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