

LUNDI





MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI





Du 2 au 6 décembre 2019

Betteraves vinaigrette	Pizza	Salade de riz et thon	Carottes râpées	Potage dubarry
 Raviolis de bœuf gratinés	Blanquette de poissons	 Cervelas obernois	 Sauté de dinde au caramel	Carbonara de légumes
 Yaourt nature sucré	Blé pilaf	Haricots verts	Mousseline de potiron	Pâtes coquillettes
Galette bretonne	Mimolette	Fromage blanc	Edam	Emmental
	Fruits de saison*	Abricots au sirop	Fruits de saison*	Doony's chocolat

Du 9 au 13 décembre 2019

Sardines à la tomate	Œuf mayonnaise	Salade de choux rouges	Taboulé oriental	Rillettes de porc
 Tartiflette	Boulettes de bœuf	 Poulet rôti	 Bœuf braisé	Pavé de lieu
Salade verte	Julienne de légumes	Frites	Carottes persillées	Riz créole
	Tomme grise	Brie	Gouda	Saint paulin
Petit suisse	 Fruits de saison*	Fruits de saison*	Crème au chocolat	Entremet vanille

Du 16 au 20 décembre 2019

Potage de légumes	Crêpe au fromage	Salade risetti épinard	 Mousson de canard	Salade piémontaise
 Hachis parmentier de bœuf	Pot au feu	 Jambon grillé	 Aiguillettes de poulet crème	Poisson pané
Salade verte	Légumes pot au feu	Ratatouille	Pomme dauphine	Gratin de céleri
	Morbier	Yaourt nature sucré	Brie	Fromage portion
 Yaourt aromatisé	Fruits de saison*	Sablé de retz	Buchette glacée / clémentine	Compote de pommes



Bonnes vacances

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
-----------------	------------------

 Viandes françaises

 Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)