



MENU

Semaine 52 du 23 au 29 décembre 2024

	LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
HORS D'ŒUVRE	Salade de tortis au pesto rosso 	Céleri vinaigrette  		Taboulé 	Crêpe au fromage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Poisson meunière MSC  Haricots verts	Gnocchi bolognaises PC (plat complet)  //		Pané de sarrasin  Purée de potiron	Paupiette de dinde au jus  Epinards HVE à la crème 
DESSERT	Crème dessert vanille	Fruit frais 		Mousse chocolat au lait	Fruit frais  



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



MENU

Semaine 53 du 30 au 5 janvier 2025

	LUNDI 30	MARDI 31	MERCREDI 01	JEUDI 02	VENDREDI 03
HORS D'ŒUVRE	Salade de pomme de terre thon vinaigrette	Potage de légumes 		Saucisson ail	Chou blanc au fromage  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de veau au jus Mijoté de Petits pois	Colombo de lentilles  Riz pilaf 		Gratiné de poisson au fromage Purée de carottes	Escalope de volaille à la crème  Coquillettes
DESSERT	Compote de pommes HVE 	Eclair au chocolat		Fruit frais  	Yaourt aromatisé



Produit de saison

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



Pâtisserie élaborée dans notre cuisine



Poisson MSC: Pêche durable



Viande de bœuf, de porc et de volaille française



Repas Végétarien



HVE: Haute valeur environnementale



Produits BIO



Label Rouge

**LE CHEF
ET SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.