

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 2 au 6 décembre 2019

Betteraves vinaigrette	Pizza		Carottes râpées	Salade haricots verts
 Raviolis de bœuf gratinés	Blanquette de poissons		 Sauté de dinde au caramel	Carbonara de légumes
 Yaourt nature sucré	Blé pilaf		Mousseline de potiron	 Pâtes coquillettes
Galette bretonne	 Fruits de saison*		 Edam	Beignet aux pommes
			 Fruits de saison*	

Du 9 au 13 décembre 2019

Maquereaux à la tomate	Salade coleslaw		Salade pommes de terre haricots verts	Rillettes de porc
 Tartiflette	Boulettes panées de blé		 Bœuf braisé	Pavé de lieu
 Salade verte	Julienne de légumes		 Carottes persillées	 Riz créole
	Tomme grise		Gouda	
Petit suisse	 Fruits de saison*		Crème au chocolat	Entremet vanille

Du 16 au 20 décembre 2019

Potage de légumes	Crêpe au fromage		Mousson de canard	Salade marco polo
 Hachis parmentier de bœuf	Potée de légumes (carottes, navet, poireaux, choux blanc, haricots blanc)		 Aiguillettes de poulet crème	Poisson pané
Salade verte			Pomme dauphine	Gratin de céleri
			 Brie	Fromage portion
 Yaourt aromatisé	 Fruits de saison*		Buchette glacée / clémentine	 Compote de pommes



Bonnes vacances et belles fêtes

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)