

Joyeuses Fêtes

VACANCES SCOLAIRES

LUNDI

NOËL



Menu Végétarien

26/12

ENTREES

Taboulé
À la semoule **BIO**



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope panée végétarienne

Carottes persillées

LAITAGES

Chanteneige



DESSERTS

Yaourt nature sucré



MERCREDI

27/12

ENTREES

Chou coleslaw **BIO**
Chou et carotte râpée, mayonnaise



PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Fricassée de volaille en sauce

Poêlée de légumes

LAITAGES

Vache qui rit



DESSERTS

Fruit

JEUDI

28/12

ENTREES

Rosette



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Paupiette de veau

Chou fleur béchamel



LAITAGES

Gouda **BIO**



DESSERTS

Maestro vanille

VENDREDI

28/12

ENTREES

Betteraves **BIO** en salade



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poisson meunière

Riz

LAITAGES

Petit suisse aux fruits



DESSERTS

Moelleux chocolat

Les pommes viennent du Sud Ouest

Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement

* : plat avec viande porcine

LEGENDE



Viande Bovine Française (VBF)



Pêche responsable



Porc français



Certification environnementale niveau 2



Origine France



Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.