



SEMAINE DU 11 AU 17 DECEMBRE 2023

LUNDI

11-déc

MARDI

12-déc

MERCREDI

13-déc

JEUDI

14-déc

VENDREDI

15-déc

<b>Salade de semoule, carottes râpées et maïs</b> 		<b>Salade de pois chiches et olives noires</b>				<b>Betteraves vinaigrette</b>	<b>Potage aux légumes</b>	X	
Cervelas vinaigrette*		Carottes râpées vinaigrette	X			Salade de pâtes multicolores	X	Lentilles vinaigrette	
Crêpe au fromage (entrée)	X	Crêpe au fromage (entrée)				Pomme de terre vinaigrette		Pomme de terre vinaigrette	
<b>Emincé de volaille sauce pomme cannelle</b>		<b>Mac'n cheese (macaroni au fromage, plat complet)</b>	X			<b>Sauté de porc braisé*</b>		<b>Feuilleté au saumon</b>	
<b>Filet de colin à la crème de persil</b>		Nuggets de poulet				<b>Rôti de bœuf</b>	X	Croquettes de maïs	
						Boulettes végétales tomate mozzarella			
Poisson pané	X	Poisson pané				Cordon bleu de volaille		Cordon bleu de volaille	X
<b>Légumes d'hiver (navets, carottes, pdt)</b> 		Macaroni				<b>Semoule</b>	<b>Carottes boulangères</b>		
Blé		Fondue de poireaux				Mélange de légumes oriental	X	Pommes vapeur	
Carottes	X	Carottes				Haricots verts		Haricots verts	X
<b>Camembert</b>	X	<b>Petit suisse aromatisé</b>	X			<b>Edam à la coupe</b>		<b>Coulommiers</b>	X
Petit moulé ail et fines herbes		<u>Petit moulé nature</u>				Crème de gruyère	X	Yaourt sucré	
<b>Fruit</b>	X	<b>Madeleine</b>	X			<b>Fruit</b>		<b>Flan nappé caramel</b>	X
Gélifié chocolat		<u>Yaourt aromatisé</u>				Gélifié vanille	X	Madeleine marbrée	



Nouveauté



viande bovine d'origine française



Les produits locaux



Les produits biologiques

\* Plat contenant du porc



Cuisiné sur place