






Semaine 49 du 30 novembre au 06 décembre 2020

| LUNDI 30 | MARDI 01 | MERCREDI 02 | JEUDI 03 | VENDREDI 04 |
|--|---|-------------|--|---|
|  Coleslaw | Velouté de tomates | | Salade de penne au pesto | Mortadelle |
| Sauté de boeuf VBF au paprika  | Donut de filet de poulet et fromage | | Gratin breton (Gratin de choux fleur/ Jambon) | Nugget's de poisson |
| Pommes vapeur | Blé aux petits légumes  | | // | Petits pois |
| | Brie pointe | | | Saint Bricet |
| Yaourt aromatisé | Compote de pommes banane | | Fruit frais  | Flan nappé caramel  |

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

| | |
|--|----------------------------|
| | Fruits et légumes verts |
| | Viandes / Poissons / Oeufs |
| | Féculents |
| | Produits laitiers |



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

Semaine 50 du 07 au 13 décembre

Repas végétarien

| LUNDI 07 | MARDI 08 | MERCREDI 09 | JEUDI 10 | VENDREDI 11 |
|--|-------------------------------|-------------|-----------------------------|---|
| Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette | Saucisson ail | | Betteraves vinaigrette | Carottes râpées vinaigrette à l'orange |
| Paupiette de veau forestière | Gratiné de poisson au fromage | | Colombo de lentilles et riz | Roti de dinde à la crème |
| Ratatouille | Epinards à la crème | | // | Purée de pommes de terre |
| Bûchette de chèvre mélange | | | | Brie pointe |
| Crème dessert vanille | Fruit frais | | Clafoutis aux pommes | Fruit frais |

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



| | |
|--|----------------------------|
| | Fruits et légumes verts |
| | Viandes / Poissons / Oeufs |
| | Féculents |
| | Produits laitiers |



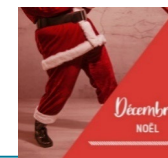
PRODUIT DE SAISON








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

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

Semaine 51 du 14 au 20 décembre 2020

EN COURS DE VALIDATION POUR TEST







| LUNDI 14 | MARDI 15 | MERCREDI 16 | JEUDI 17 | VENDREDI 18 |
|---|--|-------------|--|--|
|  Célieri vinaigrette | Crêpes au fromage | | Ballotine de volaille | Salade de pommes de terre tomates oeufs vinaigrette |
| Jambon sauce tomate | Noix de joue de bœuf VBF | | Aiguillette de volaille marinade miel abricots | Steak haché VBF sauce tomate |
| Semoule  |  Gratin de choux fleurs | | Pommes noisettes |  Carottes vicny  |
| | Vache Picon | | Père Noël choco | |
| Compote de pommes |  Fruit frais | | Bûche de Noël |  Fruit frais |

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



| | |
|---|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents |
|  | Produits laitiers |



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


PRODUIT DE SAISON

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


PRODUITS BIO