



MENUS DECEMBRE

			JEUDI 01 DECEMBRE	VENDREDI 02 DECEMBRE
			ROSETTE/ CORNICHONS STEAK HACHE POMME CAMPAGNARDES YAOURT SUCRE SALADE DE FRUITS	MACEDOINE DE LEGUMES DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE GRATIN DE CHOUX FLEURS FROMAGE FRUITS FRAIS
LUNDI 05 DECEMBRE	MARDI 06 DECEMBRE	MERCREDI 07 DECEMBRE	JEUDI 08 DECEMBRE	VENDREDI 09 DECEMBRE
OMELETTE BIO AU FROMAGE HARICOTS VERTS BIO FROMAGE BEIGNET CHOCO/NOISETTE	TABOULE BIO A L'ORIENTALE STEACK VEGETAL GRATIN DE COURGES BIO FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	SALADE VERTE BIO PEPITES DE COLIN AUX EPINARDS MELANGE CEREALES GOURMANDES FROMAGE FRAIS FONDANT AU CHOCOLAT	SOUPE DE LEGUMES PICCATAS DE POULET RANCH POMMES NOISETTES TARTE NOIX DE PECAN	CONCOMBRES VINAIGRETTE FISH & CHIPS SAUCE TARTARE RIZ PILAF YAOURT AUX FRUITS BIO
LUNDI 12 DECEMBRE	MARDI 13 DECEMBRE	MERCREDI 14 DECEMBRE	JEUDI 15 DECEMBRE	VENDREDI 16 DECEMBRE
SALADE VERTE BIO CORDON BLEU DE POULET COURGETTES SAUTEES FROMAGE BLANC BIO FRUIT FRAIS	BURGER DE VEAU PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO FROMAGE RAPE KIRI COMPOTE	CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE OMELETTE BIO AUX HERBES PUREE DE POMMES DE TERRE BIO CREME DESSERT	REPAS DE FIN D'ANNEE PÂTE EN CROÛTE DE VOLAILLE NUGGETS DE POULET CHRISTMAS STAR BÛCHE PATISSIERE AU CHOCOLAT	PATE DE CAMPAGNE PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE HARICOTS BEURRE FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place

1