

| | Lundi 2 décembre | Mardi 3 décembre | Jeudi 5 décembre | Vendredi 6 décembre |
|-----------------|---|--|--|---|
| Entrée | Salade de haricots rouges Salade de haricots blancs Salade de cervelas ravigote | Carottes râpées Céleri rémoulade Salade batavia emmental et croûtons | Velouté de légumes Sala de quinoa surimi et ciboulette Betterave à l'ail | Salade de riz, thon et persil Salade pâtes maïs et olives Salade chou blanc et pommes |
| Plat | Haut de cuisse de poulet au thym Gratin de chou-fleur, brocolis et mozzarella | Bœuf au paprika Tartiflette | Spaghetti bolognaise Rôti de dinde fondant | Blanquette de veau Poisson pané sauce tartare |
| Garniture | Frites Salsifis braisés | Bar à pâtes : Tortis ou coquillettes Butternut poêlé | Frites Carottes glacées | Bar à pâtes : Pennes ou tagliatelles |
| Produit laitier | Fromage à la coupe Yaourt | Fromage à la coupe Fromage blanc | Fromage à la coupe Petits suisses | Fromage à la coupe Fromage blanc |
| Dessert | Compote de pommes framboise Ananas au sirop Corbeille de fruits | Semoule au lait à la vanille Semoule au chocolat Corbeille de fruits | Crumble pommes fruits rouges Crumble pommes poires Corbeille de fruits | Mousse chocolat Mousse café Corbeille de fruits |

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées).

La viande de bœuf est issue de races à viande.