

	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.