

	Lundi 9 décembre	Mardi 10 décembre	Jeudi 12 décembre	Vendredi 13 décembre
Entrée	Terrine de campagne Mortadelle cornichon Concombre à la crème	Salade verte aux dés d'emmental Salade d'endives au bleu Sala de chou rouge au balsamique	Betterave vinaigrette Salade de pommes de terre crème ciboulette Cœur de palmier poivrons rouges	Poireaux vinaigrette Macédoine mayonnaise Duo d'agrumes
Plat	Gnocchis à la tomate gratinés Cordon bleu	Pâte à la carbonara Sauté de porc aux olives	Rôti de porc sauce champignons Riz à l'espagnole	Brandade de poisson Poulet Cajun
Garniture	Poêlée champêtre Potatoes	Bar à pâtes : Tagliatelles ou penne Brocolis	Duo de haricots verts et beurre Riz pilaf	Bar à pâtes : Coquillettes ou Tortis Poêlée de butternut
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	Paris Brest Donuts Corbeille de fruits	Banane au four Banane chocolat Corbeille de fruits	Tarte aux pommes Gâteau pomme cannelle Corbeille de fruits	Liégeois chocolat Liégeois vanille 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.