

	Lundi 16 décembre	Mardi 17 décembre	Mercredi 18 décembre	Jeudi 19 décembre	Vendredi 20 décembre
Entrée	Velouté de butternut Carottes râpées à la coriandre Céleri râpé aux pommes Salade verte	Salade Marco Polo Salade façon niçoise Salade de chou et cervelas Salade verte	Cake au chorizo Cake aux olives Radis beurre Salade verte	Roulé de saumon fumé au fromage	
Plat	Steak haché au jus	Rôti de porc au cidre	Poitrine de porc confite		
	Gratin de chou-fleur bolognaise	Pâtes sauce champignons 	Quenelle de volaille sauce aurore	Sauté de dinde sauce crémeuse	
	Pizza aux fromages	Nugget de poulet maison	Quiche aux légumes		
Garniture	Frites Duo de chou-fleur et brocolis	Penne Poêlée de carottes et panais	Flageolets Brunoise de légumes au curcuma	Pommes duchesse	
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe	
Dessert	Eclair au chocolat Eclair au café Compote maison Corbeille de fruits	Far breton Fruit au sirop Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Nolvy vanille Nolvy caramel Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Dessert de Noël 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.