



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<i>Semaine du 30 Novembre au 04 Décembre 2020</i>			
<i>Soupe de Légumes*</i>	<i>Salade de blé*</i>	<i>Maccédoine de légumes mayo maison</i>	<i>Salade verte chèvre et noix</i>
<i>Ensis de poulet</i>	<i>Poisson pané</i>		<i>Carbonade flamande*</i>
<i>Coquillettes</i>	<i>Haricot vert à la persillade</i>	<i>Gnocchi à la tomate et mozzarella</i>	<i>Frites</i>
	<i>Fromage</i>		
<i>Glace</i>	<i>Compote Pomme Poire</i>	<i>Cocktail de fruits et Cake maison*</i>	<i>Crème dessert</i>
<i>Semaine du 07 Décembre au 11 Décembre 2020</i>			
<i>Quiche aux fromages*</i>	<i>Velouté de chou fleur*</i>	<i>Pain de thon*</i>	<i>Apéritif de Noël</i>
			<i>Paté en croûte Richelieu</i>
<i>Oufs à la florentine</i>	<i>Blanquette de poisson*</i>	<i>Mijoté de boulettes aux</i>	<i>Volaille sauce forestière</i>
<i>Epinards</i>	<i>Riz</i>	<i>petits pois</i>	<i>Gratin dauphinois</i>
			<i>Fromage</i>
<i>Kivi</i>	<i>Yaourt</i>	<i>Petits suisses</i>	<i>Sapin de Noël</i>
<i>Semaine du 14 Décembre au 18 Décembre 2020</i>			
<i>Salade verte</i>	<i>Betteraves en salade</i>	<i>Gougères*</i>	<i>Soupe de légumes</i>
<i>Assortiments de charcuterie</i>	<i>Gratin de Potimarrin quinoa</i>	<i>Cabillaud sauce crème citron</i>	
<i>Pomme de terre façon raquette</i>		<i>Carotte richy</i>	<i>Plat du jour</i>
	<i>Fromage blanc au miel</i>	<i>Fromage</i>	
<i>Mousse au chocolat*</i>	<i>Clémentines</i>	<i>Pommes</i>	<i>Gâteau roulé au chocolat*</i>

Légumes et Fruits frais

BIO

Local

Nos yaourts proviennent de la ferme du mezaneau à Toutenant et nos fromages proviennent de la Fromagerie la ptite crémerie à St germain du Bois
 Nos légumes frais proviennent de notre fournisseur habituelle Bonnefoy mais également des Jardins de Justine productrice bio à la Chapelle St Sauveur.

Nos menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements

