



Semaine du 1 décembre au 5 décembre , le Chef vous propose



ESPAGNE/ TAPAS

	LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI
PLAT PROTIDIQUE	 <b>Curry de patates douces</b> (pdt, patate douce, carotte, pois chiches sauce curry lait de coco)	 <b>Gratin de chou-fleur au jambon*</b> (plat complet)		 <b>Lomo saltado</b> (émincé de bœuf sauce tomate oignons)	 <b>Boudin blanc *</b> local
ACCOMPAGNEMENT	<b>Boulgour</b>			<b>Julienne de légumes</b>	<b>Haricots verts BIO</b>
LAITAGE	<b>Petit suisse sucré</b>	<b>Gouda à la coupe</b>		<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>	 <b>Yaourt à la framboise</b> <b>Ferme du vieux puits</b>
DESSERT	<b>Coupelle pomme poire</b>	<b>Clémentine</b>		 <b>Gâteau du chef à l'orange</b>	<b>Petit moulé nature et coupelle pomme</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

\* plat contenant du porc





Semaine du 8 décembre au 12 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE				<b>Betteraves vinaigrette</b>	
PLAT PROTIDIQUE	<b>Lasagnes bolognaises BIO (plat complet)</b>	<b>Pommes de terre au Neufchâtel AOP (plat complet végétal)</b>		 <b>Cœur de colin à la concassée de tomates</b>	<b>Beignets de calamars mayonnaise</b>
ACCOMPAGNEMENT				<b>Boulgour</b>	<b>Pommes Rissolées</b>
LAITAGE	<b>Camembert BIO</b>	<b>Petit fruité BIO</b>			<b>Yaourt sucré BIO</b>
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Madeleine</b>		<b>Fruit BIO</b>	<b>Madeleine marbrée</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim
  Préparé par notre chef
  Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !





Semaine du 15 décembre au 19 décembre , le Chef vous propose



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE		 <b>Potage Saint Germain</b> 			<b>Salade verte</b>
PLAT PROTIDIQUE	<b>Jambon blanc*</b>	 <b>Mac'n cheese (plat complet de macaroni au fromage)</b> 		 <b>Sauté de dinde aux marrons</b>	<b>Feuilleté au saumon</b>
ACCOMPAGNEMENT	 <b>Butternut et pommes de terre</b> 			<b>Pommes noisettes</b>	<b>Chou-fleur BIO béchamel</b>
LAITAGE	<b>Fondu Président</b>	<b>Petit moulé ail et fines herbes</b>		<b>Clémentine</b>	
DESSERT	<b>Fruit</b>	<b>Yaourt BIO aromatisé à la vanille</b>		<b>Gâteau du chef au chocolat et vermicelles coloré</b>	<b>Petit suisse aromatisé et fruit</b>

 Préparation contenant au moins un ingrédient Egalim

 Préparé par notre chef

 Les produits locaux

Toute l'équipe vous souhaite un bon appétit !

\* plat contenant du porc



