

LUNDI 11/12

CÉLERI BRANCHE AU GOUDA   



SALADE D'ENDIVES 



SAUTÉ DE PORC AU CIDRE ET
ESTRAGON   



QUINOA   



PRODUIT LAITIER  



FRUIT  



MARDI 12/12

PÂTÉ DE FOIE 



SAUCISSON À L'AIL

FILET DE LIEU SAUCE TOMATE 



PÂTES AUX LÉGUMES 



PRODUIT LAITIER  



PÊCHE CHOCOLAT CHANTILLY

JEUDI 14/12

Menu végétarien

SALADE VERTE   



SALADE DE FENOUIL  



OMELETTE AU FROMAGE   



POMMES RISSOLÉES

FROMAGE   



GATEAU AUX POMMES
CARAMÉLISÉES 



VENDREDI 15/12

SALADE DE LENTILLES   



BOUCHÉE PRINTANIÈRE

SAUTÉ DE VOLAILLE À L'ORANGE  



CHOU-FLEUR SAUTÉ

PRODUIT LAITIER  



FRUIT  



Menu conseillé



Bio



Local



Végétarien



Fait Maison

ARMAND Thomas
ADJOINT
GESTIONNAIRE

MANGOT David-Pascal
PRINCIPAL

LESCALE Denis
CHEF DE CUISINE

Plats	
11/12/2023	
CÉLERI BRANCHE AU GOUDA	Lait, Moutarde, Anhydrides sulfureux
SALADE D'ENDIVES	Moutarde, Anhydrides sulfureux
PRODUIT LAITIER	Lait
12/12/2023	
FILET DE LIEU SAUCE TOMATE	Céréales avec gluten, Poissons, Lait, Mollusques
PÂTES AUX LÉGUMES	Céréales avec gluten
PRODUIT LAITIER	Lait
PÊCHE CHOCOLAT CHANTILLY	Lait, Fruits à coques
14/12/2023	
SALADE VERTE	Moutarde, Anhydrides sulfureux
SALADE DE FENOUIL	Moutarde, Anhydrides sulfureux
OMELETTE AU FROMAGE	Oeufs, Lait
FROMAGE	Lait
GATEAU AUX POMMES CARAMELISEES	Céréales avec gluten, Oeufs
15/12/2023	
SALADE DE LENTILLES	Moutarde, Anhydrides sulfureux
BOUCHÉE PRINTANIÈRE	Poissons, Moutarde
SAUTÉ DE VOLAILLE À L'ORANGE	Lait
PRODUIT LAITIER	Lait