

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
Laitue iceberg et croûtons	Céleri Bio râpé sauce cocktail (mayonnaise ketchup)		<p>Salade de mâche, betteraves, saumon fumé et dés de brebis Vinaigrette terroir</p> <p> Pépites de volaille sauce Noël aux canneberges (cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)</p> <p>Pavé de merlu sauce sauce Noël aux canneberges (cannelle, potiron, zestes orange et mandarine)</p> <p>Pommes paillassons</p> <p>Entremets croustillant chocolat</p> <p>Friandise au chocolat</p>	Carottes Bio râpées
Vinaigrette	Vinaigrette			Vinaigrette
Boulettes de bœuf sauce hongroise (oignon, ail, champignon, piment doux, huile, tomates) 	Dahl de lentilles corail BIO et riz pilaf (lentilles corail, carotte, oignon, tomate, ail, gingembre, lait de coco, curry)			Penne sauce fromagère au poisson (colin, saumon, fromage frais, haricots blancs) PLAT DURABLE
Epinards et pommes de terre béchamel				Yaourt nature BIO et sucre
Saint Nectaire	Fromage frais aux fruits			Compote pomme banane
Fruit BIO	Purée pomme abricot			
Produit BIO Label Rouge Issu des régions ultra-périphériques HVE Haute valeur environnementale	Appellation d'Origine Protégée Indication Géographique Protégée Appellation d'Origine Contrôlée CE2 Certification environnementale niveau 2	Pêche responsable Viande racée Bleu Blanc Cœur CE Issu du Commerce Equitable	Spécialité du chef Nouvelle recette Plat durable Ecoresponsable	Viande d'origine Française Production locale Plat ou produit "ESSENTIEL" 51