



Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI REPAS A THEME ETATS UNIS	JEUDI REPAS A THEME BRETAGNE	VENDREDI
ENTRÉE 	Pdt. œufs. jambon. chons. mayonnaise   	Chou rouge aux pommes vinaigrette fromage blanc 	Cesar salad à l'œuf	Crème de légumes bretons (chou-fleur, PDT, poireaux, oignons, crème) 	Macédoine rémoulade  
PLAT 	Blanquette de dinde  	Gratin de courge	Mac and cheese au bacon et cheddar (plat protidique+légumes) 	Galette saucisse 	Poisson frais du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Carottes vichy  	Risotto			Brocolis au beurre 
FROMAGE 	Fromage	Fromage			Fromage 
DESSERT 	Fruit  	Chausson aux pommes 	Cookies	Crêpe confiture 	Crème dessert

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France



































MENU

Du lundi 02 décembre au vendredi 06 décembre 2024



Semaine 49

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	 VENDREDI
ENTRÉE 	Carottes rapées vinaigrette 	Friand au fromage	Salade de céleri et radis noir sauce fromage blanc  	Riz au thon 	Potage   
PLAT 	Brandade de poisson 	Jambon sauce crème 	Paupiette de veau 	Blanquette de dinde 	Nugget's végétales
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte  	Purée de carottes  	Pâtes 	Courgettes à l'ail  	Blé à la tomate  
FROMAGE 	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERT 	Purée de fruit  	Fruit 	Yaourt aromatisé	Fruit 	Far breton

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France










































MENU

Du lundi 09 décembre au vendredi 13 décembre 2024



Semaine 50

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	 JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Chou vert comté mayonnaise   	Pomme de terre, cervelas cornichons, vinaigrette    	Pâté de chair et cornichon 	Salade verte aux croutons 	Crème de légumes   
PLAT 	Cassoulet (plat protidique+légumes) 	Filet de poisson du marché	Escalope à la crème 	Bolognaise végétale 	Palette de porc sauce cornichon 
ACCOMPAGNEMENT 	Salade verte en agrément 	Julienne de légumes  	Pommes vapeur   	Spaghettis 	Gratin de chou-fleur  
FROMAGE 		Fromage 	Fromage	Fromage	
DESSERT 	Fromage blanc	Fruit   	Purée de fruit  	Beignet	Pêche au coulis de fruits rouges

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France




























MENU

Du lundi 16 décembre au vendredi 20 décembre 2024



Semaine 51

Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	 MARDI	MERCREDI	JEUDI REPAS DE NOEL	VENDREDI
ENTRÉE 	Salade de soja chou blanc mayonnaise vinaigrette 	Pates, surimi, mayonnaise 	Carottes râpées vinaigrette   	Jus de fruit, mousse de canard cornichons	Mais chou rouge, celeri vinaigrette et fromage blanc  
PLAT 	Rougaille saucisses 	Gartin de légumes	Saute de porc à la moutarde 	Hamburger 	Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENT 	Riz pilaf 	Lentilles 	Frites 	Potatoes	Duo de pommes de terre et brocolis  
FROMAGE 		Fromage	Yaourt	Babybel	
DESSERT 	Liégeois	Fruit 	Cocktail de fruit	Buche maison	Yaourt aux fruits 

Plat fait maison



menu végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français




















Fruits et légumes de France





Le menu est susceptible d'être modifié en fonction des difficultés d'approvisionnement de certains produits

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE 	Pommes de terre, cornichons, cerveias, œufs, vinaigrette  	Carottes rapées et cœur de palmier vinaigrette 	FÉRIÉ	Salade d'haricots verts, vinaigrette mais, thon  	Crêpeau fromage
PLAT 	Poisson pané	Carbonara 		Parmentier végétal aux céréales gourmands	Paupiette de veau 
ACCOMPAGNEMENT 	gratin de courgettes 	Pâtes 		Salade verte 	Haricots verts 
FROMAGE 				Fromage	Fromage
DESSERT 	Fruit 	Crêpe confiture		Eclair chocolat	Compote

Plat fait maison



Plat végétarien



Produit local



Produit issu de l'agriculture Biologique



Plat protidique+légumes = facturation du plat et du légume



Porc français



Volaille française



Bœuf français



Fruits et légumes de France

