

SEMAINE	LUNDI 10 DECEMBRE	MARDI 11 DECEMBRE	JEUDI 13 DECEMBRE	VENDREDI 14 DECEMBRE
ENTREES	SALADE DE PÂTES ☞	POIREAUX VINAIGRETTE ☞	CREME DUBARRY	ASPERGES MAYONNAISE FILET DE MAQUEREAUX
PLAT CHAUD	SALADE VERTE PALETTE FUMEE DE CHEZ CHAPUIS	SALADE VERTE FILET DE CABILLAUD AU CITRON BEURRE ☞	SALADE VERTE EMINCE DE BŒUF PROVENCALE ☞	SALADE VERTE VEAU MARENGO ☞
LEGUMES	JARDINIERE DE LEGUMES	SEMOULE AUX PETITS LEGUMES ☞		
FECULENTS			POMME BOULANGERE	EBLY
FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	ENTREMETS VANILLE ☞ FRUITS	CREME MONT BLANC FRUITS	FLAN CAMEL ☞ FRUITS	SMOOTHIE ☞ FRUITS

SEMAINE	LUNDI 17 DECEMBRE	MARDI 18 DECEMBRE	JEUDI 20 DECEMBRE	VENDREDI 21 DECEMBRE
ENTREES	PAMPLEMOUSSE GUACAMOLE SALADE VERTE	SALADE DE CAROTTE ☞ SALADE VERTE	 <p>Repas de Noël</p> 	BONNES VACANCES
PLAT CHAUD	CORDON BLEU	RISOTTO FUITS DE MER ☞		ENTREE AUX CHOIX
LEGUMES	POEELE 4 LEGUMES			SUPREME DE VOLAILLE ☞
FECULENTS				BOULGOUR FACON PILAFF ☞
FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE	YAOURT OU FROMAGE		YAOURT OU FROMAGE
DESSERT	CREME MONT BLANC FRUITS	FRUITS	BUCHE DE NOËL	FRUITS

Des changements sont susceptibles d'intervenir dans le menu en cas de non livraison des produits.
 Le logo « fait maison » ☞ correspond aux plats cuisinés entièrement sur place et à partir de produits brut. (décret N°2014-797 du 11/07/14)