

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre en vinaigrette	REPAS DE NOËL Friand fromage	Emincé bicolore 	Potage
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Sauté de volaille au miel Fricassée de carottes jaunes et oranges 	Emincé de poulet sauce champignon Pommes noisettes	Pennes à la bolognaise	Curry de légumes au lait de coco  Riz
PRODUIT LAITIER	Biscuit	Fromage	Laitage	Laitage
DESSERT	Yaourt à la fraise 	Bûche au chocolat + 1 surprise !! 	Fruit frais 	Fruit frais 



Dans le cadre de la loi EGALIM, ce menu respecte un approvisionnement à hauteur de 50 % en valeur de produits durables et de qualité (SIQO) dont 20 % minimum de bio.



Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Produit issu de l'agriculture biologique



Plat végétarien



Les viandes entières de porc, bœuf, volaille et dinde servies dans votre restaurant sont 100% françaises.



Fournisseurs locaux :
Pain: Tradéoz



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT !