



# MENU

Semaine 49 du 4 au 10 décembre 2023

	LUNDI 04	MARDI 05	MERCREDI 06	JEUDI 07	VENDREDI 08
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette  	Potage de légumes 		Pennes au jambon	Céleri vinaigrette  
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Couscous boulettes de pois chiche  Semoule de couscous 	Emincé de volaille dijonnaise  Beignets de choux fleurs		Dos de colin sauce pesto  Purée de panais	Cassoulet (plat complet)  //
PRODUIT LAITIER	Fromage blanc sucré	Samos		Coulommiers 	Rondelé 
DESSERT	Fruit frais  	Compote de fruits		Cake surprise 	Fruit frais  

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
 ET SON ÉQUIPE  
 VOUS SOUHAITENT  
 UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 50 du 11 au 17 décembre 2023

	LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
HORS D'ŒUVRE	Crêpe au fromage	Chou blanc au curry mayonnaise  		Potage de légumes 	Salade de riz mexicaine (riz, haricots rouges, poivrons, maïs)
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Gratiné de poisson au fromage   Haricots verts	Tarte aux légumes (plat complet)   // 		Cordon bleu sauce tomate  Pennes 	Palette de porc milanaise   Carottes persillées 
PRODUIT LAITIER	Carré président	Brie 		Petit suisse sucré	Croc'lait 
DESSERT	Yaourt velouté aux fruits	Fruit frais  		Fruit frais  	Mousse chocolat au lait



**Produit de saison**

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



**Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**



**Poisson MSC: Pêche durable**



**Viande de bœuf, de porc et de volaille française**



**Repas Végétarien**



**HVE: Haute valeur environnementale**



**Produits BIO**



**Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.



# MENU

Semaine 51 du 18 au 24 décembre 2023



	LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
HORS D'ŒUVRE	Salade de pommes de terre rémoulade 	Carottes râpées vinaigrette  		Mousseron de canard 	Potage de légumes 
PLAT CHAUD ET GARNITURES	Boulettes de boeuf au jus   Patatouille (ratatouille, pomme de terre)	Dhal de lentilles (plat végé)   Riz créole 		Dinde à la sauce de pain d'épices   Potatoes pops	Poisson pané  Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Camembert	Yaourt sucré 		Père Noël chocolat	Bûchette de chèvre 
DESSERT	Liégeois vanille	Fruit frais 		Dessert gourmand de Noël 	Compote de fruits

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

 **Pâtisserie élaborée dans notre cuisine**

 **Poisson MSC: Pêche durable**

 **Viande de bœuf, de porc et de volaille française**

 **Repas Végétarien**

 **HVE: Haute valeur environnementale**

 **Produits BIO**

 **Label Rouge**

**LE CHEF  
ET SON ÉQUIPE  
VOUS SOUHAITENT  
UN BON APPÉTIT !**

PC: Plat Complet (Plat chaud + Garniture)

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.