



Lundi 13 décembre		Mardi 14 décembre		Jeudi 16 décembre		Vendredi 17 décembre		
Veritables rillettes de porc Label Rouge — Duo de carottes en vinaigrette d'agrumes et graines de courges — Céleri remoulade		Friands à la viande — Quiche Lorraine et salade — Croque bistrot gourmand		<h1>MENU DE NOËL</h1>		Buffet de salades composées		
Jambon à l'os Label Rouge, salade de saison, pommes-frites.	 	Pot au feu de Boeuf «Paleron viande Française», carottes, navets, céleri, poireaux, panais, riz pilaf, sauce tomate cornichons				Aiguillettes de cabillaud sauce aux herbes, céréales bios		
Fruits de saison — Yaourts bios natures sucrés ou aux fruits — Fromage blanc isigny vanille		Buffet de fromage affinés AOP — Fruits de saison — Bananes et pommes bios — Clémentines, poires, kiwis	 			Yaourts au choix — Fruits de saison		

les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement



Les Viandes de France



Les labels de qualité
Label Rouge, Appellation Origin Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie