



Lundi 6 décembre		Mardi 7 décembre		Jeudi 9 décembre		Vendredi 10 décembre	
Velouté d'asperges à la crème — Salade de carottes mimosa — Brunoise de betteraves rouges, fraise balsamique		Tarte flambée Alsacienne — Saucisson en brioche — Clafoutis champignons/lardons et salade de saison		Salade d'endives, noix et agrumes — Salade de concombres basilic — Salade de choux-fleurs gribiche		Velouté de potimarron — Charcuterie de tradition Française — Macédoine de thon mayonnaise	
Crispy au fromage et sa poêlée de pâtes aux légumes		Pain de viande de veau aux herbes, beignets de choux-fleurs, pommes-frites et sauce forestière		Couscous Royal, semoule de blé dur, légumes sauce piquante		Aiguillettes de cabillaud et ses céréales aux petits légumes, sauce tartare	
Yaourts bios naturels et aux fruits — Fromage blanc à la vanille — Fruits de saison bios	 	Buffet de fromages affinés AOP — Fruits de saison — Bananes et pommes bios	 	Yaourts bios au choix — Fruits de saison bios — Mousse au chocolat — Crème pana-cotta chicorée	 	Pâtisseries Maison — Fruits de saison — Fromage blanc au sucre et son coulis	

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 Origine Protégée, Indication Géographique Protégée, Spécialité Traditionnelle Garantie