



Menus du 24 décembre 2018 au 4 janvier 2019



**Cuisiné par
nos chefs**



**Produit local
et/ou régional
cuisiné par nos chefs**
(hors fruits frais et produits laitiers)



Produit BIO

	lundi 24 décembre	mardi 25 décembre	jeudi 27 décembre		lundi 31 décembre	mardi 1 janvier	mercredi 2 janvier	jeudi 3 janvier	vendredi 4 janvier	
<i>Grand</i>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	FERIE	CHOUX-FLEURS VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIMARRON	CELERI RÂPE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPEES VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	FERIE	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCE BULGARE	CHOU ROUGE VINAIGRETTE	CREME DE BUTTERNUT
	EMINCE DE DINDE (VVF) AUX CHAMPIGNONS		BŒUF BRAISE AUX OIGNONS	MIJOTE DE PORC (VPF)* A LA FORESTIERE	FILET DE LIEU SAUCE ECHALOTE	PAVE DE JAMBON* A LA MOUTARDE		FILET DE CABILLAUD A L'ANETH	AIGUILLETES DE POULET (VVFV) AU MIEL	SAUTE DE PORC (local, VPF)* AU PAPRIKA
	PUREE DE POTIRON ET POMMES DE TERRE (pommes de terre régionales)		PENNES	SEMOULE BIO	GRATIN DE BROCOLIS ET POMMES DE TERRE	ECRASE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS		POIREAUX ET POMMES DE TERRE BECHAMEL	PÂTES BIO	SEMOULE BIO
	CANTAFRAIS		HARICOTS BEURRE	DUO DE COURGETTES A L'AIL					CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	GOUDA BIO
	FRUIT		EDAM (à portionner)	CROCLAIT	CARRE DE LIGUEIL (à portionner)	CAMEMBERT BIO (à portionner)		FRUIT	FRUIT	COMPOTE DE POMMES BIO (locales)-ANANAS
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	COMPOTE DE POMMES BIO (locales)-BANANES						

*"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."*

**plats faisant l'objet d'un remplacement pour les repas sans porc (SP)*