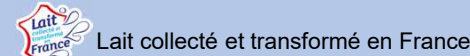
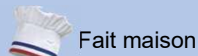
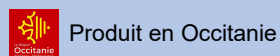











	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Rillettes de thon, pain de mie	Potage maison et croûtons		Chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Blancs de poireaux vinaigrette				
Plat principal	Sauté de poulet sauce dijonnaise	Chili sin Carne		Fondant de volaille à la Normande	Nuggets de poisson, citron
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Samossas aux légumes			Lentilles à la Normande	Nuggets de blé
Accompagnement	Purée de carottes	Riz créole		Pâtes BIO, fromage	Haricots verts persillés
Fromage / Laitage	Crème dessert chocolat BIO	Mimolette		Yaourt aux fruits	Yaourt nature
Dessert	Palmiers feuilletés	Fruit de saison BIO		Donut	Fruit de saison BIO
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

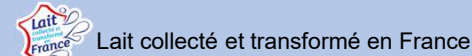
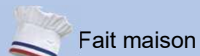
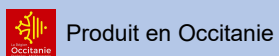


« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Saucisson à l'ail	Samossas aux légumes		Potage maison et croûtons 	Salade verte
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Oeufs durs				
Plat principal	 Tajine de boulettes d'agneau aux raisins secs 	Tortilla		 Saucisse braisée	Civet de seiches au Banyuls 
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien	Assortiment de légumes et pois chiche façon tajine			Saucisse végétale braisée	Croq veggie 
Accompagnement	Semoule 	Courgettes sauce piperade 		Mijoté de flageolets 	Riz pilaf 
Fromage / Laitage	 Tomme noire	 Saint Nectaire AOP 		 Yaourt nature	Crêpe
Dessert	 Fruit de saison BIO 	Purée pomme banane BIO 		 Fruit de saison BIO 	Confiture BIO du Val de Sournia 
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement

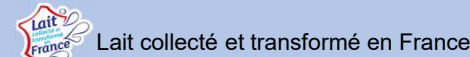
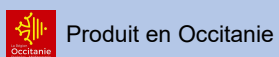


« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».



	Lundi	Mardi	Mercredi Repas de Noël	Jeudi Repas Noël	Vendredi
Entrée	Salade coleslaw	Potage maison et croûtons		Mousse de canard	Œuf dur sauce cocktail
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien				Terrine de légumes	
Plat principal	Steak végétal sauce Catalane	Saucisse		Fondant de volaille aux épices de Noël	Croque Monsieur
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien		Omelette		Haricots rouges sauce aux épices de Noël	Pain fromager
Accompagnement	Blé au beurre	Aux lentilles		Pommes Dauphine	Salade verte
Fromage / Laitage	Yaourt aromatisé	Mimolette		Chaource AOP à la coupe	Vache qui rit BIO
Dessert	Cookie BIO aux pépites de chocolat	Fruit de saison BIO		Bûche de Noël	Liégeois à la vanille
Déclinaison s/porc, s/viande, végétarien					

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement



« Pour consulter les allergènes, scannez notre QR CODE ».