


























Menu de Noël



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>Potage de lentilles corail et carottes</b> 	 <b>Pamplemousse</b>	 <b>Carottes râpées emmental</b>		<b>Menu du CHEF</b>
<b>Cappellitis aux 5 fromages</b>	 <b>Calamars à la romaine</b>	 <b>Rôti de bœuf façon kebab</b>	 <b>Mitonnée de dinde sauce crème et poêlée de champignons</b> 	
	 <b>Coquillettes</b>	 <b>Haricots verts et pommes de terre</b>	 <b>Pommes noisettes</b>	
 <b>Smoothie vanille</b>	 <b>Yaourt aux fruits</b>		 <b>Brie</b>	
 <b>Banane</b> 		 <b>Orange</b>	 <b>Bûche glacée Clémentine</b>	
 <b>Pain et président Brique de lait fraise</b>	 <b>Pain au chocolat Fruit frais bio</b>	<b>Pain de mie et confiture Compote de pomme</b>	 <b>Pain et chocolat Brique de lait</b>	 <b>Croissant Fruit frais bio</b>



Innovation Culinaire



Agriculture Biologique



Produits Locaux



Production du chef



Label Rouge



Pêche durable



Origine France



Plat végétarien



Le pain servi tous les jours est issu de l'agriculture biologique et fabriqué localement