





















Semaine du 6 Décembre au 10 Décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Champignon à la crème 	Salade Gauloise 	Céleri râpé, Sauce fromage blanc	Carottes râpées vinaigrette 	Pâté de campagne
Plat principal	Chipolatas 	Filet de poulet, Sauce normande 	Pâtes bio à la carbonara 	Palet maraicher	Filet de poisson, Sauce à l'aneth 
Garniture	Lentilles 	Légumes à la Bretonne		Purée de potiron  	Riz d'or
Desserts	Compote maison 	Fruit	Compote	Féculent au lait maison 	Fruit

Semaine du 13 Décembre au 17 Décembre 2021

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Haricots verts vinaigrette 	Chou blanc rémoulade 	Terrine forestière	Terrine de saumon, Fromage blanc acidulé 	Betterave, Sauce ciboulette 
Plat principal	Bœuf bourguignon 	Poisson pané 	Sauté de poulet, Sauce marron 	Filet de volaille aux aîlles 	Tartiflette végétarienne 
Garniture	Ebly	Fondue de poireaux à la crème et pommes de terre 	Rosties	Pommes pins	
Desserts	Compote maison 	Semoule au lait	Tarte au chocolat	Pâtisserie au chocolat de Noël	Yaourt 



Plat végétarien



Label Rouge



Produit Bleu Blanc Coeur



Viande bovine d'origine française



Produit Biologique



Viande de porc française



Plat élaboré par nos chefs



MSC : pêche durable



Produit AOP