


lun 28 nov	mar 29 nov	mer 30 nov	jeu 01 déc	ven 02 déc
☀️ Coleslaw (carottes / chou blanc)	Potage cultivateur	Salade de pommes de terre au thon	🌟 Salade de riz aux moules	Betteraves vinaigrette
Omelette	🍷 Pâtes façon bolognaise	Jambon grill à l'ananas	Rôti de volaille sauce forestière	Haché de saumon sauce curry
Frites		Haricots beurre	Petits pois	Epinards béchamel
Carré d'as nature	🧀 Camembert	Chanteneige	Yaourt nature sucré	🧀 Gouda
Compote pomme / fraise	☀️ Fruit frais 🍏	Mousse Fruits rouges 🍷	Madeleine	Eclair chocolat

lun 05 déc	mar 06 déc	mer 07 déc	jeu 08 déc	ven 09 déc
Salade de pâtes au surimi	Macédoine mayonnaise	🥚 Œufs durs mayonnaise	Friand fromage	Concombre vinaigrette
Emincé de bœuf à la hongroise	🌟 Bouchée de volaille à l'indienne	Paupiette de veau à l'estragon	Rôti de porc / Lentilles (Plat complet)	🌟 Dip Fish & Chips
Carottes persillées	Semoule	Brocolis		Riz tomate
🧀 Mi-chèvre	Six de savoie	Yaourt aromatisé	Cantadou	🧀 Tomme des Pyrénées
Crème dessert vanille	Liégeois chocolat	Gaufrette	☀️ Fruit frais 🍏	🍷 Roulé à la confiture

lun 12 déc	mar 13 déc	mer 14 déc		ven 16 déc
☀️ Céleri rémoulade	Potage crécy (base carottes)	☀️ Chou blanc vinaigrette		Saucisson à l'ail
Grignotines de porc à la moutarde	Lasagnes bolognaise	🍷 Croque-Monsieur		Dos de colin à l'armoricaine
Haricots verts	Salade verte	Salade verte		Flan de légumes
Petit suisse nature sucré	🧀 Carré de Liguail	Fondu Président		Fraidou
Galette beurre	☀️ Fruit frais 🍏	🍷 Semoule au lait Maison		Compote Pomme Cassis

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRÉPARATION DE FACON TRADITIONNELLE ET DESSERTS MAISON**

**CRUDITÉS DE SAISON**

**NOUVEAUTÉS**

**FROMAGES A LA COUPE**

LES FRUITS CONSOMMÉS AVEC LA PEAU SERONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

