




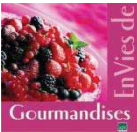


Semaine du 2 au 6 décembre 2019		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
 Salad'Bar	Pâtisseries salées ou charcuterie	TARTE A L'ENDIVE ET CAMEMBERT 	RILLETES DE PORC ET CORNICHONS	ŒUF DUR MAYONNAISE	SOIREE ASIATIQUE (riz cantonais, nems...)
	Salade composée/ crudités	CELERI REMOULADE	SALADE COLESLAW	SALADE DE POMMES DE TERRE AU CERVELAS	
	Crudités / Cuidités	SOUPE DE TOMATES	HARICOTS VERTS EN SALADE	POTAGE D'ENDIVES 	
Plat	Plat du jour 	BOULETTES D'AGNEAU	HACHIS PARMENTIER	FILET DE POULET A LA CREME	
	Poisson ou végétarien	CABILLAUD SAUCE CITRON VERT	VOL-AU-VENT DE POISSON	GRATIN DE PENNES AUX LEGUMES 	
Garniture	Féculents	SEMOULE	PUREE (p. de terre locales)	PENNES	
	Légumes verts	COURGETTES SAUTEES	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts natures, aromatisés, aux fruits, petits-suissees, fromages blanc...)			
Desserts 	Pâtisserie du jour	BEIGNET	TARTE AU CITRON	GAUFRE	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	COMPOTE	COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE	
	Dessert lacté	FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS ROUGES	ENTREMETS	CREME DESSERT VANILLE	






LES FRUITS ET LEGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS



L'invité de la semaine:

L'ENDIVE

-  PREPARE PAR LE CHEF
-  PRODUIT LOCAL
-  PRODUIT FRAIS
-  NOUVELLE RECETTE

"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."