













Menu du 14 au 18 décembre 2020

LE JOUR DU 




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw (chou blanc, carottes)	Friand au fromage	Macédoine mayonnaise	Mesclun et brebis	Salade verte à l'emmental
 Pavé de merlu sauce safran	 Sauté de bœuf sauce da Colin brésilienne 	 Pépinettes à la basque et emmental râpé	Suprême de poulet sauce noël Feuilleté aux champignons 	Boulettes de veau au jus Stick végétarien 
Purée de pommes de terre	Petits pois Semoule aux petits légumes		 Pommes noisettes et poêlée de Noël	Courgettes  Riz BIO
Saint Paulin	Fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Camembert	Cotentin
Compote pommes banane	 Fruits de saison BIO	Fruit de saison BIO 	 Bûche de Noël	Ile flottante

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Viande racée 