



Semaine du 13 au 17 Décembre 2021 (SSO)



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrées	<b>Crêpe au fromage</b>	<b>Potage au potiron</b>		<b>Mousse de canard</b> <sup>bio</sup>	<b>Betteraves vinaigrette</b>
				Terrine de Saint Jacques, mayonnaise	
				Briquette de jus de raisin	
Plats Protéiques	<b>Salafels, fève, menthe, ketchup</b> <sup>bio</sup>	<b>Steak hâché</b>		<b>Aiguillette de poulet, crème de girolles</b>	<b>Gratiné de poisson au fromage</b>
	<b>Steak hâché, sauce barbecue</b>			Poisson, crème de girolles	
Accompagnements	<b>Haricots verts HVE</b> <sup>bio</sup>	<b>Pâtes</b>		<b>Pommes noisettes</b>	<b>Beignets de brocolis</b>
	Pommes fondantes			Poêlée de légumes et champignons	
Fromage	<b>Yaourt aromatisé</b> <sup>bio</sup>	<b>Yaourt sucré</b>		<b>Bûche chocolat</b>	<b>Fromage</b>
Laitage					
Desserts	<b>Nappé caramel</b> <sup>bio</sup>			<b>Clémentines (*1)</b>	<b>Mousse au chocolat</b>
		<b>Fruit de saison</b> <sup>bio</sup>			

*Suggestion Carnivore*

(\*1) Plat contenant du porc

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés sous réserve des aléas d'approvisionnement de nos fournisseurs

Viande Française (bœuf, porc, volaille)

Produit local

Produit de saison

Produit végétarien

Produit bio