












MERCREDI 8	MERCREDI 15	MERCREDI 22	MERCREDI 29
		  Salade verte et emmental bio	  Carottes râpées au citron
Emincé de dinde sauce potiron orientale <i>(Purée potiron, crème liquide, jus d'orange, pain d'épices)</i>	 Bœuf braisé au jus		Chipolatas *Saucisse de volaille
 Petits pois au jus bio	 Riz Camarguais	Coquillettes à la bolognaise	 Haricots blancs à la tomate
Fromage frais nature sucré	  Camembert bio		
 Fruit de saison bio	Tarte aux poires	Eclair au chocolat	Semoule au lait
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Chocolatine	Pain et chocolat	Fruit de saison Barre bretonne	Jus de fruit Madeleine



Confectionné à la cuisine centrale

* Plat de substitution



Produits locaux, circuits courts
Toutes nos viandes sont d'origine France



Agriculture Biologique



Poissons issus de la pêche durable



Boeuf Race à viande



Viande Label Rouge



Plat végétarien



A.O.C.



I.G.P.

MERCREDI 7	MERCREDI 13	MERCREDI 20
	Crêpe au fromage	Rillettes de saumon et toasts 
 Rôti de veau marengo  <i>(Batavia, jambon dinde, emmental, tomate, olives noires)</i>	Sauté de porc au jus  *Sauté de dinde au jus	Pépites de volaille sauce Noël
 Petits pois carottes bio 	 Brocolis béchamel bio 	Pommes noisettes
Tomme noire		 LE succulent NOËL  DU CHEF
Mousse au chocolat au lait	 Fruit de saison	Chou à la vanille et chantilly
<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>	<u>Goûters</u>
Brioche Chocolat	Barre Bretonne Jus de fruits	Compote Paillotines



Confectionné à la cuisine centrale

* Plat de substitution



Produits locaux, circuits courts
Toutes nos viandes sont d'origine France



Agriculture Biologique



Poissons issus de la pêche durable



Boeuf Race à viande



Viande Label Rouge



Plat végétarien



A.O.C



I.G.P