








Semaine 49 du 02 au 08 décembre 2019

LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
Salade de haricots verts, dés d'emmental vinaigrette	 Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Salade de pommes de terre, œuf dur mayonnaise	Potage de tomate	Mortadelle et cornichons <i>(Salade de riz, surimi mayonnaise)</i>
Bœuf braisé VBF Strogonoff <i>(Steak de soja sauce strogonoff)</i>	 Emincé de volaille sauce chasseur <i>(Filet de poisson sauce citron)</i>	Saucisse Knack <i>(Nuggets de blé)</i>	Gratin de chou fleur dés de jambon béchamel PC <i>(Gratin de chou fleur au soja PC)</i>	Poisson pané
 Pommes de terre vapeur	 Blé à la tomate	Ratatouille	///	Epinard à la crème
Brie	 Camembert	Vache picon	Crème anglaise	1 barre de chocolat
 Fruit frais	 Compote de fruits	Mousse chocolat au lait	<i>Barre bretonne</i>	Yaourt nature sucré

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT




PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien



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

Semaine 50 du 09 au 15 décembre 2019



LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Taboulé	Saucisson à l'ail et cornichons (Crêpe au fromage)	Rillettes de poisson maison	Betteraves vinaigrette	Potage de légumes
Steak hâché VBF sauce forestière (Omelette sauce forestière)	Doonuts de poulet (Blanquette de la mer)	Filet de dinde sauce normande (Nuggets de blé sauce normande)	Tartiflette PC (Pommes de terre et fromage à tartiflette PC)	Pavé de poisson sauce provençale
Haricots verts	Petits pois	Frites	///	Brocolis au beurre
Chèvre	Camembert	Emmental	1 Petit Suisse sucré	Brie
Compote de fruits	Yaourt aromatisé	Doonuts	Fruit frais	Cake au citron maison

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet



PRODUIT BIO



Fruits et légumes verts
Viandes / Poissons / Oeufs
Féculents
Produits laitiers

Plat végétarien



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








PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison

Semaine 51 du 16 au 22 décembre 2019

Repas végétarien







LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Crêpe au fromage	 Carottes râpées vinaigrette	Potage tomate basilic	Mousson de canard et cornichons (Champignons à la grecque)	Salade de pommes de terre, œuf dur vinaigrette
Jambon grillé sauce barbecue (Filet de poisson sauce du jour)	 Riz et lentilles PC	Steak hâché VBF sauce au poivre (Steak de soja au gruyère)	Jambonnette de volaille farcie sauce au miel (Steak de soja sauce au miel)	Gratiné de poisson au fromage
Haricots beurre	///	 Semoule	Pommes noisette	Epinard à la crème
Chanteneige	 Brie	Camembert	Cadeau en chocolat	Sablé de Retz
Compote de fruits	  Fruit frais	 Fruit frais	Bûche de Noël	Fromage blanc sucré

Le Chef et son Equipe
vous souhaitent
BON APPETIT

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO



 Fruits et légumes verts
 Viandes / Poissons / Oeufs
 Féculents
 Produits laitiers

Plat végétarien

Convivio
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

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

PRODUIT DE SAISON

* Tout ou partie de ce plat
est composé d'ingrédients crus de saison