CUISINE LOCALE MENU

Du 30 novembre au 18 décembre

lundi 30 novembre 2026	lundi 7 décembre 2026	lundi 14 décembre 2026
Betteraves vinaigrette au miel et noix	Œufs durs mayonnaise	Macédoine mayonnaise
Blanquette de volaille	Croq fromage	Carbonnade de bœuf
Petits pois carottes	Purée de Potiron	Pâtes
Fromage à la coupe	/	Laitage
Compote	Fruit	Fruit
mardi 1 décembre 2026	**mardi 8 décembre 2026**	**mardi 15 décembre 2026**
Salade verte et croûtons	Salade de Coleslaw	Salade de pomme de terre
Quenelles sauce tomate	Boulette de bœuf	Poisson meunière et citron
Pâtes et emmental	Semoule	Brocolis au jus
/	Laitage	Laitage
Fruit	Fruit	Fruit
mercredi 2 décembre 2026	**mercredi 9 décembre 2026**	**mercredi 16 décembre 2026**
Salade d'endives et dés emmental	Salade verte et pignons de pin	Velouté carottes bio et coriandre
Sauté de mouton aux épices	Nuggets de poisson	Steak haché au jus
Gratin de patate douce	Gratin d'épinard	Haricots beurre
Laitage	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
Fruit	Compote	Laitage
jeudi 3 décembre 2026	**jeudi 10 décembre 2026**	**Jeudi 17 décembre 2026 MENU DE NOËL**
Salade de pâtes mayonnaise	Velouté de courge aux épices et emmental	Verrine crème fouettée citronnée saumon fumé et feuilleté au pavot
Sauté de porc à la moutarde	Omelette	Sauté de chapon aux marrons et épices de Noël
Lentilles confites	Haricots verts sautés	Pommes Duchesse
Laitage	/	/
Fruit	Fruit	Buche de Noël aux noisettes Clémentines et chocolat
vendredi 4 décembre 2026	**vendredi 11 décembre 2026**	**vendredi 18 décembre 2026**
Velouté de courgettes	Pizza au fromage	Salade de pépinette
Poisson au curry vert et lait de coco	Colombo de volaille	Cordon bleu
Riz de Camargue	Boulgour	Jeunes carottes au jus
Laitage	/	Laitage
Moelleux miel, pommes, cannelle	Crème dessert	Compote

Viande de bœuf: origine France

Traçabilité à disposition sur le bon de livraison

Des changements peuvent intervenir selon les cours, les approvisionnements et la maturié des fruits.

Toutes Les Pâtisseries sont faites MAISON

Produits Locaux

Produit Fermier

Appellation d'origine protégée

Produit Label Rouge

Produit issus de l'agriculture biologique

Pêche Durable

Patisserie maision