



# MENUS DU 20 DÉCEMBRE 2021 AU 02 JANVIER 2022

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
DECEMBRE	DU 20 AU 24	<p><b>TABOULE (SEMOULE BIO)</b></p> <p><b>PALERON DE BŒUF A LA SAUCE PAPRIKA</b> SV : Palet maraîcher</p> <p><b>CAROTTES* EN RONDELLES</b></p> <p><b>CANTAL AOP</b> </p> <p><b>ORANGE* BIO</b></p>	<p><b>TERRINE DE LEGUMES</b></p> <p><b>AIGUILLETES DE VOLAILLE AUX HERBES</b> SV : Burger végétarien</p> <p><b>PUREE DE POMMES DE TERRE*</b></p> <p><b>VACHE QUI RIT BIO</b></p> <p><b>FROMAGE BLANC AU COULIS</b></p>	<p><b><u>REPAS VEGETARIEN</u></b></p> <p><b>CHOU BLANC* A LA SAUCE REMOULADE</b></p> <p><b>GRATIN DE POTIRON*, POMMES DE TERRE*, CREME, MUSCADE ET EMMENTAL</b></p> <p><b>CAMEMBERT BIO</b></p> <p><b>RIZ AU LAIT</b> </p>	<p><b>POTAGE DE LEGUMES*</b></p> <p><b>COQUILLETES BIO</b></p> <p><b>AU SAUMON</b></p> <p><b>YAOURT NATURE</b></p> <p><b>KIWI* BIO</b></p>	<p><b><u>REPAS DE REVEILLON</u></b></p> <p><b>CROISSILLON DUBARRY</b></p> <p><b>SAUTE DE CANARD A L'ORANGE*</b> SV : Filet de colin à la sauce citron</p> <p><b>HARICOTS VERTS BIO PERSILLES</b></p> <p><b>COMTE AOP</b> </p> <p><b>ECLAIR AU CHOCOLAT</b></p>
	DU 27 AU 31	<p><b>POTAGE DE LEGUMES*</b></p> <p><b>SAUCISSE DE MORTEAU</b> SP : Merguez SV : Galette de soja</p> <p><b>POMMES DE TERRE*</b></p> <p><b>CANCOILLOTTE</b></p> <p><b>POMME* BIO</b></p>	<p><b>DUO D'ENDIVES ET SALADE ICEBERG A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>POISSON PANE ET CITRON</b></p> <p><b>EPINARDS A LA CREME</b></p> <p><b>PETIT SUISE SUCRE</b></p> <p><b>CAKE AUX NOIX (FARINE BIO)</b> </p>	<p><b>SALADE DE HARICOTS VERTS A LA VINAIGRETTE</b></p> <p><b>LASAGNES A LA BOLOGNAISE DE BŒUF BIO</b> SV : Lasagnes aux légumes</p> <p><b>CHANTAILLOU A L'AIL ET FINES HERBES</b></p> <p><b>YAOURT AUX FRUITS</b> </p>	<p><b><u>REPAS VEGETARIEN</u></b></p> <p><b>TARTINADE D'OEUFS</b></p> <p><b>QUENELLE NATURE A LA SAUCE CHAMPIGNONS</b></p> <p><b>RIZ IGP DE CAMARGUE</b> </p> <p><b>BUCHETTE DE CHEVRE</b></p> <p><b>COMPOTE POMMES* BIO</b> </p>	<p><b>CREPE AU FROMAGE</b></p> <p><b>FILET DE POULET AUX AIRELLES</b> SV : Filet de merlu</p> <p><b>FLAN DE CAROTTES* BIO</b></p> <p><b>MORBIER AOP</b> </p> <p><b>SALADE DE FRUITS FRAIS</b></p>

Les produits de saison sont signalés par un astérisque \*



Produit labellisé



Produit BIO

Dessert cuisiné par nos chefs



Produit régional



Pêche durable

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.