

## LUNDI

18/12

**ENTREES**

H1

Duo de crudités  
Carottes et cèleri râpés, mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

\*Chipolatas\*

Lentilles maison

**LAITAGES**

L1

**DESSERTS**

D1

Compote

**PRODUIT DE SAISON**

## MARDI

19/12

**ENTREES**

H2

Salade de pommes de terre

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V3

Nuggets de poisson

Chou fleur persillé

**LAITAGES**

L2

**DESSERTS**

D1

Flan vanille

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

**PRODUIT DE SAISON**

## MERCREDI

20/12

**ENTREES**

H2

Roulade  
De dinde

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V2

Escalope viennoise

Pommes de terre haricots plats

**LAITAGES**

L1

Emmental

**DESSERTS**

D1

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## Menu Végétarien

21/12

**ENTREES**

H3

Œuf dur mayonnaise

**PLATS & ACCOMPAGNEMENTS**

V1

Pates bolognaise végétariennes  
Pates, protéines végétales, sauce tomate, oignon

**LAITAGES**

L1

Vache Picon

**DESSERTS**

D1

**CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**

## VENDREDI

22/12

**ENTREES**

**MENU DE NOEL**

*Bonnes fêtes!*

\* : plat avec viande porcine

Les pommes viennent du Sud Ouest

*Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

**LEGENDE**

**VIANDE BOVINE FRANÇAISE (VBF)**    **Pêche responsable**    **LE PORC FRANÇAIS**    **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2**    **Certification environnementale niveau 2**    **Origine France**    **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE**    **Haute valeur environnementale**

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais. Nos plats, sauces et accompagnements sont cuisinés par nos chefs.